R333750

Library
of the
University of Toronto

Gf 2 vol. (B-584)

Allen

Digitized by the Internet Archive
in 2009 with funding from
University of Ottawa

http://www.archive.org/details/lagronomeoudicti00alle

L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF

DU CULTIVATEUR.

TOME PREMIER.

L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF

DU CULTIVATEUR,

CONTENANT

Toutes les connoissances nécessaires pour gouverner les Biens de Campagne, & les faire valoir utilement; pour soutenir ses droits, conserver sa santé, & rendre gracieuse la vie champêtre.

CE QUI A POUR OBJET :

1°. Les Terres à Grains, la Vigne, les Prés, les Bois, la Chasse, la Pêche, les Jardins, tant de propreté que d'utilité; les Fleurs recherchées, les Plantes usuelles, les Bestiaux, Chevaux, & autres Animaux.

2°. Les principales notions qui peuvent donner l'intelligence des affaires, jusqu'au degré suffisant pour défendre son bien, tant dans les Matiéres Rurales que Civiles.

3°. Les Remédes dans les Maladies ordinaires, & autres accidens qui arrivent aux Hommes & aux Animaux.

4°. Les divers Aprêts des alimens, & tout ce qui peut procurer une nourriture saine & agréable.

Avec un nombre considérable d'autres Instructions utiles & curieuses à tout Homme qui passe sa vie à la Campagne.

TOME PREMIER.

Ex libris . Brunet

A PARIS,

Chez { La veuve DIDOT, Quai des Augustins, à la Bible d'or.
NYON, Quai des Augustins, à l'Occasion.
La Veuve DAMONEVILLE, Quai des Augustins.
SAVOYE, rue Saint Jacques, à l'Espérance.
DURAND, rue du Foin, près de la rue Saint Jacques.

M. DCC. LXII.

Avec Aprobation & Privilége du Roi.

Brunet

PRÉFACE.

On attribue ordinairement la multiplicité des Dictionnaires à la pareſſe des hommes; certaines perſonnes veulent l'imputer à la manie du bel eſprit & à l'abus de la Philoſophie. On convient que ces ſortes de collections en général ſont inſuffiſantes, quand on veut aprendre une ſcience par principes; mais après cet aveu, nous croyons qu'on peut trouver une cauſe plus ſimple & moins blámable que celle qu'on vient de raporter.

Les hommes devenant de jour en jour plus induſtrieux, imaginent de tems en tems quelque nouveau moyen de diminuer les difficultés que l'on éprouve quand on veut étendre ſes connoiſſances. Pluſieurs Gens de Lettres ont conſidéré qu'une infinité d'hommes, quoique plongés dans les occupations de leur état, deſirent néanmoins de ſatisfaire leur curioſité ſur un grand nombre de matiéres dont on a occaſion de parler, & ſur leſquelles il leur faudroit parcourir des volumes immenſes pour ſe mettre au fait. Ils ont donc éxaminé la voie des Dictionnaires: il eſt conſtant qu'au moyen de ce ſecours les Perſonnes dont il eſt queſtion ſe trouvent éclaircies ſur le champ de leurs doutes, & qu'elles aprennent à l'ouverture du Livre, ce qu'elles ignoroient abſolument. Ces ſortes de Livres réuniſſent donc par-là un double avantage: le premier eſt d'épargner une grande perte de tems qu'il faudroit employer à la recherche de ce que l'on ſouhaite ſçavoir. En effet prenons ſeulement pour éxemple l'objet de cet Ouvrage, qui eſt l'Adminiſtration des Biens de Campagne: il y a ſur cette matiére preſqu'autant de volumes que l'Agriculture peut embraſſer d'objets

importans, tels que la culture des Terres & Grains, les Vignes, le Vin, les Légumes, les Bestiaux, les Chevaux, le Jardinage, les Bois, la Chasse, la Pêche, &c. Le second avantage est une suite du premier, c'est qu'on est dispensé, par le moyen d'un Dictionnaire, de la nécessité de se procurer une grande quantité de Livres, objet de dépense onéreuse à la plus grande partie des hommes.

Nous n'avons pas été arrêtés dans notre dessein par la connoissance que nous avions des Ouvrages qui ont été faits sur cette matière. De justes raisons nous ont autorisés à surmonter cet obstacle. Il y a plus de quarante ans que ces Ouvrages ont paru. Dans cet espace de tems, l'Agriculture s'est extrêmement perfectionnée, tant en France que dans les Pays étrangers, & un grand nombre d'ingénieux observateurs de la Nature se sont éxercés avec succès depuis plusieurs années sur cette partie, uniquement pour le bien des hommes.

C'est ce qui a fait souhaiter à toutes les Personnes qui s'intéressent au plus utile de tous les Arts, que l'on donnât au Public un Dictionnaire, à l'usage uniquement de ceux qui cultivent les biens de la campagne; mais moins volumineux que les précédens, moins chargé d'articles étrangers aux besoins & à la situation d'un Agriculteur. Ces mêmes Personnes desiroient que cet Ouvrage fût enrichi des nouvelles découvertes qui ont été faites sur l'Agriculture, des Méthodes imaginées pour la multiplication des différentes productions de la Terre, & des voies les plus sûres pour y parvenir; en un mot, des meilleures Observations qui ont été faites sur ce sujet, & que l'on trouve dans des Mémoires épars çà & là en différens Journaux, ou dans des brochures, ou pièces fugitives, dont la collection feroit seule la matière de plusieurs volumes; collec-

tion qui demanderoit des soins & des peines que les personnes qui demeurent à la Campagne n'ont guére le tems de prendre.

On souhaitoit donc depuis long-tems un Dictionnaire d'agronomie, dans lequel l'Auteur auroit, pour ainsi dire, fondu les différentes découvertes les plus curieuses qui ont été faites sur cette matiere, mais qui seroit réduit à de justes bornes, & dont le prix ne rebuteroit pas les Personnes à qui il est nécessaire. C'est cet Ouvrage que l'on donne aujourd'hui au Public, & c'est par la précision avec laquelle on a traité chaque matiére, qu'on est venu à bout de réduire à deux volumes très-portatifs, non-seulement tout le système de l'économie champêtre, mais encore toutes les connoissances dont un homme qui demeure à la Campagne peut avoir besoin.

Pour l'exécution de ce plan, nous avons considéré l'Agronome ou l'Administrateur d'un Bien de Campagne, selon tous les raports de son état, c'est-à-dire, non-seulement comme Agriculteur, mais, 1°. comme un homme qui passe sa vie à la campagne, & conséquemment éloigné d'une infinité de secours, relativement aux incommodités, aux maladies, aux accidens auxquels lui & tous les Sujets de sa petite République sont exposés, & que les Habitans d'une Ville trouvent dans le moment. Car il est vrai de dire que ce Pere de famille, demeurant dans sa Terre, n'a point sous sa main un Médecin; qu'il faut souvent l'envoyer chercher fort loin, ou que le Chirurgien n'a pas toute la science nécessaire pour gouverner une maladie un peu sérieuse: ainsi nous avons cru devoir joindre aux différentes instructions que nous donnons sur l'Agriculture, celles qui regardent la santé, c'est-à-dire, l'explication des maladies aux-

quelles notre corps est le plus ordinairement exposé, & indiquer les divers remédes qui peuvent en procurer la guérison. Nous n'avons pas craint de nous égarer dans cette sorte de connoissance, parce que nous avons toujours pris pour guides des gens de l'Art, célébres & habiles.

2°. *L'Agronome peut être considéré comme Citoyen, parce qu'il l'est en effet : & comme tel, il est sujet aux Loix de l'Etat, aux Coutumes du Lieu où il demeure. Ainsi, en le considérant, soit comme un homme qui gouverne un Bien considérable, soit comme un homme qui a une femme & des enfans, il naît de ces différentes situations mille occasions où il est nécessaire qu'il ait une connoissance générale des affaires, sans quoi il risque de s'attirer quelque Procès : il doit donc sçavoir à quoi s'en tenir dans tous les actes que son état lui donne occasion de passer. Ainsi la connoissance des différentes sortes de Baux lui est nécessaire ; il doit sçavoir ce qui fait la validité d'une vente, d'un achat, & autres sortes de marchés qui y ont raport : il peut se trouver dans la nécessité d'emprunter, ou il ne peut se dispenser de prêter de l'argent : le voilà Debiteur ou Créancier : il ne doit donc pas ignorer les engagemens qui naissent de ces différentes qualités. Comme il n'y a point de Terre sans Seigneur, il doit être au fait de toutes les redevances auxquelles sa Terre est assujettie ; il doit donc connoître les Droits féodaux, tant ceux qu'il peut devoir que ceux qui peuvent lui être dûs, s'il a des Vassaux : en un mot, il doit être au fait de ce qu'on apelle les Matières Rurales.*

Si ensuite nous considérons ce même homme, comme étant marié, & ayant des enfans, nous verrons que cette situation le met dans la nécessité d'être au

fait

fait d'un certain nombre de choſes qui ſont attachées à ſon état. Il y a peut-être commu auté entre lui & ſa femme : il ne doit donc pas ignorer les clauſes de cette ſorte d'engagement ; l'effet qu'il a, en cas de mort de l'un des conjoints : il a reçu une dot, autre occaſion d'être inſtruit ſur cet objet, ou bien il en conſtitue une au profit de ſa fille qu'il marie. Il croit devoir faire une donation, ou bien on lui en fait une : il vient à hériter d'un de ces Parens, où il s'agit de partager une ſucceſſion ; ou il eſt inſtitué Légataire univerſel ; ou il eſt nommé Tuteur des enfans d'un de ſes voiſins & amis : toutes circonſtances, où une connoiſſance raiſonnable de ces divers points capitaux, ſi l'on peut parler ainſi, & qui ſont la matiére ordinaire des conteſtations entre les hommes, eſt pour lui d'une néceſſité indiſpenſable, ſans quoi il eſt obligé de quitter ſes affaires & d'aller à la Ville conſulter à ſes dépens l'Avocat ou le Procureur pour s'éclaircir ſur ſes doutes, & ſur ce qu'il a à faire. Enfin, cette connoiſſance lui eſt néceſſaire pour ſe mettre à l'abri des ſurpriſes de quelque voiſin chicaneur & remuant, ou de gens de mauvaiſe foi : ſurpriſes auxquelles ceux qui demeurent à la campagne ſont expoſés, & la plûpart du tems par la profonde ignorance où ils ſont des affaires.

3°. L'Agronome peut être regardé comme membre de la Societé : conſidéré ſous ce raport, c'eſt un homme qui a des amis, avec leſquels il ſe délaſſe en certains jours de ſes occupations champêtres ; qui fait ſouvent conſiſter la douceur de ſa vie à jouir de leur commerce, à profiter de l'honnête aiſance dont il jouit pour les recevoir, & leur donner de tems en tems quelque repas où régne la propreté & la délicateſſe ; qui eſt flatté du plaiſir d'avoir chez lui quelque boiſſon agréable, & peu commune à la

campagne, pour terminer agréablement les repas. Tout cela fait comprendre que nous avons cru nécessaire de donner à l'Agriculture une connoissance de la meilleure maniere dont on peut aprêter les alimens ordinaires : ce secours nous a paru devoir être agréable à tous les Possesseurs d'un domaine un peu considérable, & dans lequel la basse-cour ou la chasse procurent facilement de quoi faire une chere fort honnête. Il étoit question de donner sur cela des instructions convenables, pour que le Maître d'une Maison fût en état de se faire honneur de son bien avec goût & délicatesse.

Mais on sçait qu'un homme qui cultive par lui-même son Bien, est obligé d'être économe & de tenir un compte exact de toute sa dépense ; & que conséquemment, quoiqu'il ne soit pas ennemi de la bonne chére, il regretteroit, avec raison, la dépense d'un Cuisinier à la mode, soit par le prix des gages qu'il exigeroit, soit par le dégât que la diversité de ses aprêts occasionne.

Pour le dispenser de se charger de ce surcroit de dépense, au lieu d'amener chez lui le Cuisinier de quelque Richard de Paris, nous avons cru devoir lui communiquer quelques leçons des meilleurs Maîtres en ce genre, afin que sur le nombre des différens aprêts que nous lui présentons, il pût choisir ceux qui lui plairoient davantage, ou ceux qui sont de plus facile éxécution.

Nous avons fait la même chose pour ce qui concerne les liqueurs les plus à la mode ; & à cette occasion nous avons cru devoir donner les principes de la distillation que nous avons tirés d'un Livre sur cette matiére qui a été bien reçu du Public.

Mais le raport le plus essentiel sous lequel nous avons considéré l'Agronome, c'est celui de sa profession même d'Agriculteur, c'est-à-dire, d'un hom-

me qui fait valoir par lui, ou sous ses yeux par des Fermiers, sa Terre ou son Domaine: c'est ce raport que nous avons eu principalement en vue dans cet Ouvrage. Il en est l'objet principal; nous ne regardons les autres que comme des accessoires & des dépendances dont l'utilité a son prix, & qui peuvent contribuer aux douceurs de la vie.

En considérant l'Homme des champs comme Agriculteur, on se forme aussi-tôt l'idée d'un homme qui doit avoir une connoissance générale de toutes les productions que les champs offrent à nos yeux; ce qui nous a engagés à donner une explication plus ou moins étendue de chacune de ces diverses productions: mais nous nous sommes attachés plus particuliérement à ce qui regarde sa qualité d'Agriculteur, c'est-à-dire, d'un homme qui passe sa vie à la campagne, & qui fait valoir son Domaine. Considéré sous ce raport, nous avons cru qu'il falloit d'abord qu'il eût toutes les commodités nécessaires pour être logé relativement à son état: cela nous a engagé à parler du Bâtiment d'une Maison de campagne & de ses dépendances, c'est à-dire, de sa meilleure situation, de la construction des cours, des basse-cours, des écuries, des étables, des jardins de différentes sortes, &c. Et comme un Agriculteur est éloigné de bien des secours, & qu'il peut être trompé par les Ouvriers, on est entré dans un assez grand détail à cet égard, & on a eu soin de mettre l'estimation des divers matériaux qui servent à la construction de ces sortes de Bâtimens, & les marques de leurs bonnes qualités. C'est ce qu'on a fait à l'égard des pierres, bois, fers, plombs, &c. L'Agriculteur, au moyen de ces connoissances qu'on lui donne, se mettra facilement en état de sçavoir à quoi peuvent monter les frais d'un Bâtiment que les Ouvriers, par leur

avidité, & le soin qu'ils prennent de dissimuler la dépense, font souvent entreprendre mal-à-propos.

Le même Agriculteur étant en même-tems un véritable administrateur, doit, pour ainsi dire, se revêtir de toutes les qualités qui forment le bon économe : il doit sçavoir tenir la balance entre les frais de ses cultures & les revenus de ses produits, sçavoir son compte, comme on dit, tenir des états de recette & de dépense, & pour cela avoir une teinture raisonnable des premiéres régles d'arithmétique, & une idée des diverses mesures & poids. Il doit sçavoir quelle est la plus sûre maniére & les tems convenables pour vendre ses produits & améliorer son Bien : c'est surquoi nous avons cru devoir donner quelques notions, quoiqu'en raccourci ; mais le but essentiel de l'Agriculture, est d'entendre la culture des Terres.

Cet objet embrasse principalement tout ce qui concerne le labourage : ainsi nous avons cru devoir le traiter avec quelque étendue, sur-tout la partie du blé : nous en avons parlé relativement à tous les besoins de l'Agriculteur, c'est-à-dire, que nous l'avons considéré ou comme semence, ou comme destiné à faire le pain, ou réduit en farine, ou converti en pain même ; ce qui nous a donné lieu de faire part au Lecteur des observations importantes qui ont été faites par de bons Connoisseurs sur la maniére de faire le pain : nous n'avons pas craint de trop insister sur le premier & le plus nécessaire des alimens.

La conservation de ce même blé a été encore pour nous le grand objet de notre attention, de même que les instructions qui concernent la police des grains, & qui ne doivent pas être ignorées de l'Agriculteur.

Nous avons donc raporté, avec le plus de clarté

& de précision qu'il nous a été possible, les régles qui se pratiquent ordinairement dans la plus grande partie du Royaume pour la culture des Terres; & après les instructions que les meilleurs Auteurs sur ces matiéres avoient données jusqu'ici, nous nous sommes attachés particuliérement aux grands objets de l'Agriculture, tels que l'amélioration des terres, les engrais, les semences, les meilleures maniéres de donner de bons labours, les qualités de la bonne semence, les maladies des blés, & les moyens d'y remédier, la moisson & la conservation des grains, &c.

Mais comme d'habiles Cultivateurs, qui joignent à cette qualité celle de bons Physiciens, ont fait depuis quelques années des expériences, qui prouvent qu'il peut y avoir une différente maniére de cultiver les Terres, nous aurions cru commettre une espéce d'injustice envers le Lecteur, de ne pas lui donner en raccourci une idée de ce nouveau systême. Nous en avons assez dit pour faire comprendre que c'est de celui de M. du Hamel dont nous entendons parler.

Ce systême est fort célébre & a été suivi des plus brillans succès. M. du Hamel l'a dévelopé avec beaucoup de solidité & de clarté, dans son Ouvrage en six volumes de la Culture des Terres.

Cette nouvelle Méthode consiste à diviser un champ par planches larges de six pieds, sur chacune desquelles on séme deux ou trois rangées de grains de blé espacés l'un de l'autre de six à sept pouces : ensorte qu'entre les semis de deux planches il se trouve un vuide de quatre pieds ou un peu plus, qui donne la liberté de labourer; car, selon cette Méthode on laboure plus long-tems que selon l'usage ordinaire.

Ces labours, en ouvrant la terre, & la rendant

plus propre à recevoir les influences de l'air, des rosées & des pluies, favorisent extrêmement la végétation des plantes. Cette façon de cultiver la terre demande d'autres instrumens que ceux dont on s'est toujours servi : on les trouve décrits exactement & parfaitement bien gravés dans chaque Volume de son Ouvrage. Comme il n'est guére possible de séparer l'explication de cette nouvelle Méthode, des nouveaux instrumens, nous avons cru devoir donner une legére idée de ces derniers, aux Articles Charrue & Semoir.

Plusieurs Particuliers, & en diverses Provinces, ont déja mis en usage cette nouvelle Methode, en semant leurs champs en plein avec le semoir, & ils entrevoient eux-mêmes que bien-tôt ils oseront les établir en planches : ils ont publié les avantages de cette culture dans les Relations qu'ils ont adressées à M. du Hamel, & que ce dernier a insérées dans son Ouvrage. Il est constant que cette Méthode, embrassée par des personnes riches, qui font avec plaisir toutes les dépenses nécessaires, soit pour les cultures des terres, soit pour la fabrique des instrumens, offre un spectacle nouveau, d'autant plus intéressant, que l'abondance des moissons est en grande partie fondée sur l'épargne de la semence.

Mais dans une Préface on ne peut qu'ébaucher imparfaitement le plan de cet habile Cultivateur. Le Lecteur trouvera dans le cours de cet Ouvrage les principes de ce nouveau Système, développés avec plus d'étendue.

Après avoir traité avec soin toutes les matiéres qui ont raport au blé, on a traité celles qui sont quelquefois l'aliment le plus ordinaire de tous ceux qui habitent la Campagne, & qui menent une vie simple. Le Lecteur verra avec plaisir le profit con-

sidérable qu'on peut tirer de la culture des haricots, d'après la nouvelle méthode qui en a été donnée en divers Mémoires répandus dans le Journal Économique : il verra pareillement de quelle importance sont les prairies dans un Domaine.

Le vin, ce puissant secours que la nature a donné à l'homme pour réparer ses forces & ranimer ses esprits ; le vin, dis-je, qui fait la richesse & le soutien des Habitans de plusieurs grandes Provinces, a été pareillement un des grands objets de notre attention. Nous nous sommes donc attachés à raporter les meilleures manieres de cultiver les vignes & de faire le vin, imaginées par les hommes les plus entendus dans cette matiere, & qui en ont donné des Traités particuliers, lesquels ont paru depuis peu dans le Public.

Nous n'avons rien omis d'essentiel de ce qui regarde les Bestiaux, qui sont le plus grand soutien de l'Agriculture, & dont dépend l'amélioration des Terres, indépendamment du produit considérable qu'ils raportent à l'Économe, soit pour la consommation de sa maison, soit pour le commerce qu'il en peut faire : ainsi nous avons traité de la maniére de les élever, de leur nourriture, de leurs maladies. On est entré dans le même détail pour la Volaille, tant pour ce qui regarde celle de la basse-cour, comme les Poules, Poulets, Dindons, Canards, que les Pigeons, les Perdrix, les Faisans, les Lapins, &c.

Nous dirons la même chose des Chevaux, qui sont d'un si grand service à l'homme pour ses voyages, & en même-tems si nécessaires aux besoins de l'Agriculture, pour faire sans cesse quantité de charrois, ou même pour faire des labours en certains terreins. Or, comme tout homme qui fait valoir un Domaine considérable, en a nécessairement un certain nombre, & que ces animaux sont sujets à diverses ma-

ladies ou accidens, nous avons cru lui rendre un bon office, en lui indiquant les remédes néceſſaires en ces ſortes de cas. Nous avons ſur cela profité des lumiéres des hommes fort connus qui ſe ſont occupés toute leur vie à cet objet, & nous avons cru pouvoir faire uſage en bonne partie des remédes indiqués par M. de Garſault, dans ſon parfait Maréchal.

Nous avons traité avec ſoin la partie du Jardinage, ce qui comprend les différentes ſortes de Jardins, leur diſtribution, tout ce qui contribue à leur ornement, comme les Paliſſades, les Eſpaliers, les Baſſins, les Jets d'eau, les Réſervoirs, la Culture des arbres fruitiers, celle des fleurs les plus recherchées; enfin celle du Jardin potager. Nous avons donné de plus l'explication & les propriétés des Plantes les plus connues, tant de celles deſtinées pour la cuiſine, que de celles dont on fait uſage en médecine.

Nous avons cru devoir étendre nos recherches ſur une infinité d'autres matiéres, qui ne ſont à la vérité, que des ſuites de la ſituation de l'Agronome; telle eſt la Partie des Bois, de la Pêche & de la Chaſſe; telles ſont encore certaines occupations champêtres, qui ſont l'objet de ſa curioſité ou de ſon délaſſement, par les merveilles qu'elles offrent aux yeux, & qui par leur côté utile, peuvent dédommager des ſoins qu'elles entraînent. Le Lecteur comprend que c'eſt des Abeilles ou Mouches à miel; & des Vers à ſoie, que nous entendons parler.

Nous dirons à cette occaſion, & avec ingénuité, que ſur un grand nombre d'articles, nous n'avons fait qu'analyſer les Ouvrages des plus célébres Obſervateurs de la Nature, qui ont étudié, aprofondi, & ce me ſemble, épuiſé la matiére que nous traitons, qui, dans la vue de contribuer à la félici-

té de l'Etat, ont répandu dans le Public, les connoissances qu'ils ont acquises par leurs Observations sur l'Agriculture, qui y ont joint les Expériences, & ont fait des découvertes, non-seulement sur la culture des terres, mais encore sur le blé; la maniere d'en opérer la multiplication & de le conserver; sur les prairies, tant artificielles que naturelles; les fourrages, la culture de la vigne, celle des légumes, &c.

Mais en même-tems, qu'il nous soit permis de dire, qu'en cela même, nous croyons faire un riche présent à tous les Amateurs de l'Agriculture, en leur faisant part des instructions & des découvertes des plus habiles Cultivateurs; & que les ayant rassemblées sous un même point de vue, c'est-à-dire, dans un seul Ouvrage réduit à deux volumes, on leur épargne la peine de faire des recherches qui demandent du tems & de la patience, qu'en un mot on leur épargne la lecture de plus de cent volumes.

On trouvera donc dans cet Ouvrage, soit par extrait, soit quelquefois même en entier, quantité de morceaux sur les objets les plus importans de l'Agriculture, tirés des meilleurs Mémoires qui ont paru, ou dans les Journaux, ou dans des Traités particuliers.

Qu'il n'y ait aucune gloire à recueillir d'un pareil travail, nous y consentons de grand cœur; nous ne sommes touchés que du desir d'être utiles à ceux qui cultivent les Biens de la Campagne: après tout, il importe seulement au Public, que le choix que nous avons fait de ces divers morceaux, ait été fait avec lumiére & avec une sage économie.

Au reste, comme une grande partie des matieres que l'on a traitées, sont les mêmes que celles qui se trouvent dans les Dictionnaires qui ont paru sur l'Administration des biens de la Campagne, le

Lecteur ne peut blâmer, sans une sorte d'injustice, de trouver une ressemblance aparente entre certains articles & ceux des Dictionnaires qui avoient embrassé les objets. Le sujet par lui-même rend cette ressemblance forcée, & elle se trouve comme de nécessité lorsque l'article est court, & qu'il ne consiste qu'en une définition ou explication de la propriété de telle ou de telle plante : cela est si vrai, que sur un grand nombre d'articles, la plûpart des Dictionnaires se ressemblent.

Nous disons la même chose pour ceux qui regardent les maladies & les remedes, & qui sont tirés de divers Traités sur le corps humain. En effet, la définition d'une maladie & la recette d'un remede, en supposant que l'un & l'autre soient bien faits, n'ont pas deux manieres de l'être.

Par la distribution qu'on a faite avec économie de toutes ces matieres, on est parvenu à faire entrer en deux volumes, une infinité d'articles curieux & utiles à tous ceux qui passent leur vie à la Campagne ; c'est ce que le Titre de cet Ouvrage annonce, sans que nous le répétions ici : ensorte qu'il est vrai de dire que cet Ouvrage peut être regardé comme la Bibliotheque universelle d'un Homme de Campagne. On se flatte qu'il y trouvera tous les éclaircissemens qu'il desire, & presque dans tous les cas où il peut se trouver relativement au genre de vie où la Providence l'a fixé.

APROBATION.

J'Ai lû, par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit, qui a pour titre : *l'Agronome, ou Dictionnaire portatif, contenant toutes les Connoissances nécessaires pour gouverner les Biens de Campagne, &c.* & je n'y ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. A Paris, ce 21 Janvier 1760.

DESMOURS.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il apartiendra ; SALUT. Notre amé le Sieur DURAND, Libraire à Paris, ancien Adjoint de sa Communauté, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage, qui a pour titre : *l'Agronome, ou Dictionnaire portatif, contenant les Connoissances nécessaires pour gouverner les Biens de Campagne.* S'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Presentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & debiter par-tout notre Royaume, pendant le tems de six années consécutives, à compter du jour de la date des Presentes : Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangére dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, debiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse, & par écrit, dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende

contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles : que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modèle sous le contresel des Presentes : que l'impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 : qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notredit très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON, le tout à peine de nullité des Presentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie des Presentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour duement signifiée ; & qu'aux Copies, collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent, sur ce requis, de faire, pour l'éxécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Versailles, le troisiéme jour du mois de Mars, l'an de grace mil sept cens soixante, & de notre Régne le quarante-cinquiéme. Par le Roi en son Conseil,

LE BEGUE.

Registré sur le Registre XV. de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, n. 2945, fol. 67, conformement aux anciens Reglemens, confirmés par celui du 28 Février 1723. A Paris, ce 3 Mai 1760.

G. SAUGRAIN, *Syndic.*

L'AGRONOME,

L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF,

CONTENANT

Les Connoiſſances néceſſaires pour gouverner les Biens de Campagne, conſerver ſa ſanté, &c.

A.

A

BATIS. Ce ſont les têtes, pieds, foies, aîles & autres choſes ſemblables des bêtes, ſoit à quatre, ſoit à deux pieds : on en fait des potages & des entrées.

ABEILLES, ou Mouches à miel. Les Abeilles ſont une branche de l'économie ruſtique, branche d'autant plus précieuſe, qu'elle eſt à la portée des gens les plus pauvres, & qu'elle ne demande, ni labours, ni engrais, ni bétail, ni prairies : c'eſt dans ce genre qu'il eſt éxactement vrai qu'on recueille ſans ſemer. On doit donc déraciner, autant qu'on peut, le préjugé des Payſans ſur cet objet ; ſçavoir, qu'on gagne plus à faire périr les Abeilles qu'à les conſerver.

L'Abeille eſt un inſecte volant d'une couleur brillante, mais brune, & qui produit le miel & la cire. Une Abeille a le corps diviſé en deux parties, la tête & le ventre. La tête eſt armée de deux ſerres ou pattes pour prendre la cire & la paîtrir, & d'une trompe longue, pointue & mobile, dont elle ſe ſert pour pomper les ſucs qui ſont au fond des fleurs,

& en composer le miel. Le poil, dont elle est toute couverte, lui sert à enlever les petites parties de cire qui sont sur les fleurs, ce qu'elle fait en se roulant dessus, lorsqu'elles sont humides; ou elle les loge dans les petites cavités de ses pattes, & les y comprime. Au-dessous de la tête, elle a six pattes & quatre aîles; ces aîles servent aux Abeilles, non-seulement pour voler, mais aussi pour faire ce bourdonnement avec lequel on diroit qu'elles s'excitent au travail. Le ventre de l'Abeille est séparé par six anneaux qui s'allongent & se raccourcissent. On y distingue; 1°. une petite vessie transparente: c'est là où est renfermé le miel que l'Abeille cueille sur les fleurs, & qu'elle verse dans les alvéoles ou cellules de la ruche, après en avoir pris pour sa nourriture; 2°. un aiguillon creux & des plus piquans, qui a aussi sa petite bulle où est renfermé le venin, lequel se dépose avec l'aiguillon dans la piquûre qu'il fait.

Il y a dans une ruche trois sortes d'Abeilles, Roi & Reine, Bourdons, & Abeilles communes. L'Auteur de la République des Abeilles prétend que dans chacune de ces trois espéces il y a mâles & femelles, parce que, selon lui, une Abeille ne peut pas produire elle seule cette quantité d'œufs qu'une ruche produit dans l'espace de deux mois, & qui monte quelquefois jusqu'à vingt mille Abeilles: il croit qu'elles opérent leur génération au moment qu'elles sont entassées les unes sur les autres; il soutient même les avoir vu s'accoupler.

Chaque ruche a un Roi & une Reine, qui sont mâle & femelle; c'est la premiére espéce. Ils sont l'un & l'autre de la figure des Guêpes; mais ils sont d'un brun clair surdoré & velouté: leur corps est plus long que celui des Abeilles communes, mais moins gros que celui des Bourdons, les jambes & les aîles plus courtes que celles des Abeilles, leur démarche plus lente & plus grave.

Les Bourdons, qui sont la seconde espéce, ont quatre aîles, & sont d'un tiers plus gros & plus longs que les Abeilles: leur poil est plus roux; ils n'ont point d'aiguillon. Bien des gens croient qu'ils sont les mâles des Abeilles; d'autres prétendent qu'il y a mâle & femelle parmi les Bourdons: ils font beaucoup de bruit & point de travail.

Les Abeilles communes forment la troisiéme espéce. Il y a mâles & femelles; c'est comme le gros de la nation: elles composent presque tout l'essaim, & sont quelquefois au nombre de seize mille dans une ruche.

La marque sensible du différent sexe de ces trois espéces d'Abeilles, est que les mâles de chacune de ces espéces sont plus grêles: ils ont le corps plus long & plus pointu que les femelles, & celles-ci ont le ventre plus gros que les mâles.

Le Roi de chacune de ces espéces ne travaille point: il

préside seulement aux travaux. Les Abeilles ont une telle affection pour lui, qu'elles se posent par-tout où il s'arrête, & ne le quittent point tant qu'il y reste ; elles s'attroupent ordinairement autour de lui, & elles le suivent partout où il va : dès qu'elles sont logées en quelque endroit, elles travaillent à lui faire des cellules pour son logement : s'il vient à mourir, elles abandonnent la ruche.

La principale occupation des Bourdons est de couver les œufs des Abeilles, & de les échauffer pour les faire éclorre : les Abeilles les souffrent pendant qu'elles en ont besoin ; mais aussi-tôt après, comme ils n'ont pas l'industrie d'amasser du miel, & qu'ils en consument beaucoup, elles leur font la guerre, & les tuent.

Génération des Abeilles. La Reine pond vers la fin du Printems : elle jette dans chaque alvéole un œuf ; ensuite elle rentre en arriére, & colle l'œuf dans l'angle qui est au fond de l'alvéole : pendant ce tems-là les Abeilles ont la tête tournée vers elle, & semblent l'animer avec leurs trompes. D'abord elle pond les œufs d'où sortent les Abeilles, ensuite ceux des mâles, enfin ceux des Reines : elle donne jusqu'à deux & trois essaims par an ; chaque essaim est composé de huit à dix mille mouches.

Ainsi les Abeilles naissent toutes d'œufs que la Reine dépose dans les alvéoles, d'où il sort au bout de trois jours un petit ver longuet qui n'a point de pattes. Sa couleur est d'un blanc bleuâtre : il ne paroît d'abord qu'une mouche commune ; il reste couvert pendant quinze jours, ensuite il se change en nymphe d'une grande blancheur : au bout de quinze jours, si c'est un tems chaud, il devient mouche, & perce la pellicule qui bouchoit l'alvéole ; il en sort parfaitement formé, & aussi gros que les autres Abeilles, & il descend au bas de la ruche. Dans les tems froids le couvain est plus long-tems à éclorre.

Police des Abeilles. On conjecture avec quelque fondement que les Abeilles forment une espéce de République ; car on s'aperçoit qu'il y a parmi elles comme une distribution d'emploi : que les unes sont destinées à accompagner le Roi, à faire sentinelle à l'entrée de la ruche, pour que rien de nuisible n'y entre ; que les autres sont employées à aller chercher les matériaux pour construire leurs édifices ; que d'autres les mettent en œuvre ; qu'il régne une sorte d'harmonie & de bonne intelligence entre les Abeilles d'une même ruche ; que si elles sont attaquées par quelque cause étrangére, elles montrent toutes le même empressement pour la défense commune ; qu'elles repoussent avec vigueur l'ennemi ; qu'elles s'entr'aident dans leur travail & dans leurs besoins. En général, les Abeilles sont naturellement laborieuses : dès que le tems est serein, elles courent

aux champs, & souvent fort loin pour trouver des fleurs.

Travaux des Abeilles. Le premier est de nétoyer leur logement, de l'enduire par-tout, & de le clorre de façon que rien n'y puisse pénétrer ; elles ne laissent qu'une entrée libre sur le devant de leurs ruches. Elles font le premier travail avec du suc de goudron ou propolis, qu'elles prennent sur les sapins, les ifs, les boutons des peupliers. C'est sur cette couche de goudron & au haut de la ruche qu'elles attachent les premiers alvéoles de leurs rayons ; c'est avec leurs mâchoires & leurs pattes qu'elles construisent : elles donnent à chaque rayon une forme héxagone, c'est-à-dire, six côtés parfaitement égaux ; ils ont chacun un pied de long sur six pouces de large. Ces rayons sont composés de doubles cellules ou alvéoles, adossés les uns contre les autres : le fond se trouve en forme de pointe triangulaire à facettes, & l'entrée est plus épaisse que le reste, étant revêtu d'une bordure. Chaque alvéole a cinq lignes de profondeur, & près de trois de largeur : il y en a environ près de quatre mille dans chaque rayon. Les alvéoles destinés à pondre les œufs des Bourdons sont plus grands : ils sont profonds d'environ sept à huit lignes, & en ont plus de trois de diametre. Ceux qui servent à pondre les œufs des Reines le sont encore plus ; ils ont quinze lignes de longueur : aussi consomment-ils autant de cire que cent alvéoles ordinaires, & sont construits avec beaucoup de solidité ; mais ils ne servent qu'une fois : car aussi-tôt que les nymphes femelles sont changées en mouches, les Abeilles les détruisent, & construisent à la place des cellules ordinaires.

Les rayons sont divisés en trois cantons : le plus haut est pour le miel qui leur sert de nourriture l'hyver, le second est destiné pour la formation des Abeilles, & le troisiéme pour la cire ; c'est dans ces derniers alvéoles qu'elles se retirent pendant le froid. Lorsqu'elles ont construit leurs alvéoles, elles les rempliſſent de miel, en commençant par le haut des rayons & sur le derriére de la ruche : elles couvrent le miel de pellicules qui deviennent convexes ; il s'y épaissit & s'y condense. Dans l'espace de quinze jours, si c'est au mois de Mai, un essaim bien peuplé, remplit de cire sa ruche à moitié, & ne se repose que lorsque chaque Abeille a sa cellule ; de maniére que pendant le cours des trois saisons qui leur sont favorables, leurs ruches se rempliſſent jusques sur la planche où elles sont posées : il est vrai que les années trop séches ou trop pluvieuses leur sont contraires.

Pour amasser la cire, elles se roulent dans les fleurs où elles la trouvent : par-là elles se chargent d'une poussiére jaunâtre & onctueuse qui s'attache au poil dont elles sont couvertes ; elles en font passer les particules d'une patte à

l'autre pour leur donner de la consistance : de retour à la ruche, elles se déchargent de cette cire dans les alvéoles. Il y a des gens qui prétendent qu'elles avalent cette pâte, qui leur sert de nourriture, & qu'étant digérée, il s'en forme une écume jaunâtre dont elles construisent leurs rayons, & dont elles affermissent les parois avec le goudron dont on vient de parler.

Pour recueillir le miel, elles parcourent les diverses plantes & fleurs, soit dans les jardins, soit dans les prairies ou les bois : elles y sucent avec leurs petites trompes ce qu'il y a de plus fin & de plus spiritueux, & viennent le déposer dans le réservoir commun.

Les Abeilles conservent leur miel avec beaucoup de ménagement : elles n'y touchent que lorsqu'elles ne peuvent plus tirer leur nourriture de la campagne, & qu'elles sont pressées par la faim. C'est après l'hyver qu'elles peuvent en manger. On connoît leurs besoins lorsqu'elles moulent leur cire, & qu'on en voit de moulue gros comme du son sur les planches où sont posées les ruches : dans ce cas, on doit mettre sur ces planches un peu d'avoine de l'année, dans un petit plat avec un bon morceau de sucre. On doit bien boucher l'entrée des ruches pendant l'hyver ; car le froid est dangereux pour les Abeilles. C'est encore après l'hyver, & même pendant l'été, qu'on en voit quelquefois un grand nombre de mortes ; mais elles se renouvellent tous les ans par la production du couvain dont la ruche se repeuple.

On apelle essaim les jeunes Abeilles de l'année qui sont écloses du couvain, souvent au nombre de dix à douze mille. Lorsqu'elles quittent leur demeure ancienne pour aller chercher une nouvelle habitation & former une nouvelle colonie, elles ont toujours leur jeune Roi à leur tête, elles le suivent par-tout où il va, & dès qu'il se repose quelque part, elles se mettent autour de lui.

On doit empêcher les Abeilles d'abandonner la mere ruche pour aller habiter ailleurs, ce qui leur arrive jusqu'à quatre & cinq fois l'année ; en ce cas, la mere ruche risque de périr l'année d'après : pour cet effet on doit veiller attentivement le moment du départ des essaims, pour ne les point perdre de vue ; & cela depuis le commencement de Mai jusqu'au commencement de Juillet, & depuis huit à neuf heures du matin jusqu'à quatre ou cinq heures du soir. On connoît qu'une ruche essaime lorsque les Abeilles en sortent avec une rapidité extraordinaire, & lorsqu'après un tems sombre le soleil reparoît & qu'il est chaud.

Dès qu'on s'aperçoit de la sortie d'un essaim, ce que l'on connoît à l'obscurcissement de l'air dans l'endroit où elles voltigent, on y court, on frape avec une clef sur un poëlon. Ce bruit fait arrêter l'essaim sur quelque arbrisseau ;

on tend une ruche au-dessous, on secoue la branche, & l'essaim se jette dedans. On doit poser aussi-tôt la ruche dans un van, sur deux bâtons en croix, pour que les Abeilles ayent l'entrée libre autour, couvrir le panier d'une nape blanche; au défaut de van, le poser sur une nape étendue par terre: si la branche est fort haute, on y monte avec une échelle, & on la coupe avec une scie. Si l'essaim est attaché à un tronc d'arbre, ou sur un mur, on l'en détache avec un balai doux & fléxible, & on jette de l'eau en l'air avec quelque rameau, pour qu'elles entrent promptement dans la ruche; ensuite on la place à demeure, mais à quelque distance de la mere ruche, & les Abeilles ne manquent pas d'y travailler. Lorsque les essaims sont foibles, on peut en loger deux ou trois dans une même ruche; mais on doit les joindre à celui des essaims qui sera le plus foible, & enfermer ce dernier auparavant.

On doit empêcher une ruche d'essaimer trop souvent, c'est-à-dire, plus de trois fois; car alors c'est un préjudice, bien loin d'être un profit, parce qu'on court risque de perdre la mere ruche, & les essaims qu'elle a faits, à cause de l'épuisement & du travail. D'ailleurs, les petits essaims n'ayant pas amassé des vivres suffisamment pour l'hyver, ne sont pas assez forts pour en soutenir la rigueur: ainsi, pour les empêcher d'essaimer davantage, on met des hausses au-dessous de la ruche; ce sont comme des cerceaux de la même circonférence que la ruche, & de la même matiére: cette aisance, que l'on procure à la ruche, fait que les jeunes Abeilles s'y plaisent & y demeurent volontiers; ainsi la derniére ponte a le tems de s'y fortifier.

Les meilleurs essaims sont ceux qui viennent les premiers dans le mois de Mai, parce qu'alors la terre fournit une plus grande abondance de fleurs, au lieu que les derniers étant en plus petit nombre, font moins d'ouvrage; ils ont une nourriture moins substantielle, & ils abandonnent leur demeure étant encore foibles, ne pouvant y subsister à cause de la grande chaleur.

TAILLE des Abeilles. Cette opération consiste à tirer des ruches une partie de la cire & du miel. C'est un abus condamnable que d'étouffer les Abeilles avec la fumée de soufre, pour leur ôter plus librement le fruit de leur travail. On doit donc, au lieu de cette mauvaise méthode, qui tend à détruire l'espéce, s'y prendre d'une autre maniére: on fait cette opération au mois de Mai, & lorsque les hirondelles sont arrivées en abondance, & que le tems est disposé au beau: on peut encore la faire à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août. On se sert pour cela d'un grand couteau qui coupe bien, & que l'on trempe de tems en tems dans l'eau fraîche; ou, pour plus grande

commodité, d'une lame platte, en forme de langue de carpe, & qui sert comme de cuiller pour tirer le miel. Pour faire tomber les rayons, on se sert d'un outil qui ressemble à une l'ame d'épée platte & pointue. On doit châtrer les Abeilles au lever du soleil, par un beau jour, se couvrir la tête d'une serviette, le visage d'un masque, les mains de gants, pour se préserver des piquûres des Abeilles, & les enfumer auparavant pour les rendre plus tranquilles; puis décoller la ruche, la renverser sur un tabouret, dont les pieds soient tournés en haut; on doit tenir un linge fumant devant soi, & envoyer la fumée à l'endroit que l'on veut couper, pour en chasser les Abeilles. On commence par couper promptement le dessus des rayons dans le milieu de la ruche, en allant vers les bords: on ne touche point au couvain, il est au milieu de l'ouvrage, & sur le devant de la ruche; on le connoît aux alvéoles, lesquels sont couverts d'une petite pellicule convexe & brune, au lieu que ceux où est le miel sont plats & blancs; ils sont sur le derriére, & au haut de la ruche. On doit ensuite détacher les rayons qui sont le plus près du bord, les tirer avec la main, & ratisser la place avec le couteau, ôter soigneusement les petits rayons commencés, & sur-tout les alvéoles qui sont plus grands & plus profonds que les autres: c'est là où se forment les Rois & les Reines, dont la pluralité excite la division. Lorsqu'on tire le miel & la cire, il faut détruire tous les alvéoles qui servent de logemens aux Rois & Reines des Abeilles, parce que le trop grand nombre d'Abeilles, par la division qu'il cause, empêche les ruches d'essaimer. Après avoir ôté tout le miel qu'on veut, ce qui ne doit pas aller à plus de la moitié, ou tout au plus aux deux tiers de ce qu'il y a dans la ruche, on rafraîchit les rayons qu'on peut avoir endommagés, on nettoye ce qui paroît gâté, & on reporte la ruche à sa place; le lendemain on en enduit le tour avec de la bouze de vache & de la chaux vive.

On doit encore tirer du miel des ruches à la fin de l'Eté, lorsqu'il a été favorable aux Abeilles; mais cette fois-là, ce ne doit être que la moitié ou un bon tiers de ce qu'il y a dans la ruche, afin que les Abeilles en ayent assez pour passer l'Hyver.

Au reste, on ne doit châtrer que les ruches qui sont bien remplies; c'est même une nécessité de tirer du miel de celles qui le sont trop, parce qu'on maintient par-là les Abeilles dans le goût du travail; mais on doit mettre en réserve des gâteaux pour nourrir, pendant l'Hyver les essaims foibles, & les ruches qui n'ont pas beaucoup de provisions: on doit poser ces gâteaux debout & non à plat.

A l'égard des essaims, on ne doit point toucher à ceux de

l'année, de peur de leur faire tort ; cependant on peut les ôter de leur place pour les nettoyer.

Maladies des Abeilles. 1°. La dyſſenterie, au tems de la fleur des tilleuls, qu'elles aiment à l'excès, ce qu'on connoît à leur maigreur. Le remède eſt de mettre de l'urine fraîche dans de petits baquets aux environs du ruchier, & de parfumer avec de l'urine chaude la ruche attaquée, ou bien mettre ſur une aſſiette un peu de vin chaud & cuit avec ſucre, cannelle, girofle & muſcade. 2°. La rougeole, elle eſt cauſée par un miel ſauvage, qui ſe corrompt dans les alvéoles ; la cire en eſt rougeâtre & tenace : le remède eſt de changer les Abeilles de ruche. 3°. La moiſiſſure cauſée par l'humidité de l'air, ou le mauvais abri ; on s'en aperçoit à l'odeur. Le remède eſt d'ôter les rayons qui paroiſſent les plus infectés, & d'enfumer la ruche avec de la fumée de bouze ſéche, & frotter la planche avec des herbes odoriférantes. 4°. La tigne, cauſée par des vers qui s'engendrent dans les vieilles ruches : le remède eſt le même que le précédent. 5°. Les poux : ils ſont à peu près comme ceux de poule, ils s'attachent au duvet des Abeilles qui vont autour des fumiers : le remède eſt d'enfumer la ruche avec de la graine de Juſquiame ou de la feuille de frêne, brûlée ſur de la cendre chaude. 6o. Le dégoût qui vient de diverſes cauſes, comme de quelques inſectes qui ſe ſont introduits dans la ruche, ou bien d'avoir trop eſſaimé ; alors elles deſertent leurs ruches, il faut les viſiter, en ôter tout inſecte, ou les changer de ruche : ſi la maladie vient d'un trop grand travail, on bouche l'entrée de leurs ruches avec de petites grilles de fils de fer, ou avec une ardoiſe percée de petits trous. 7°. L'engourdiſſement qui peut venir de trop de réplétion ou de la maladie précédente : le remède eſt d'arroſer leurs rayons avec de l'eau-de-vie, du ſucre, un peu d'écorce de citron, & les parfumer avec des herbes aromatiques. 8°. Les diſſenſions, cauſées par la ceſſation du travail : le remède eſt de leur faire ſentir la fumée d'un vieux linge.

Insectes nuiſibles aux Abeilles. Ce ſont les mulots, les ſouris, les fourmis, chenilles, papillons, araignées. On doit faire une guerre continuelle à ces ſortes d'animaux pour les éloigner des ruches : ſi on ne peut abſolument s'en défendre, on doit apliquer à l'entrée des ruches de petites grilles de fer, ou des plaques de terre glaiſe percées ; mais ſeulement pendant l'Hyver.

Comme l'Hyver eſt ſouvent mortel aux Abeilles, on doit uſer de diverſes précautions pour les conſerver & les préſerver du froid, en bouchant les ouvertures autour de la ruche avec de la bouze de vache fraîche mêlée avec un tiers de chaux vive éteinte : on met auſſi une poignée de

foin sur les grilles, pour empêcher les Abeilles de sortir dans les grands froids.

ACHAT des Abeilles. Lorsqu'on veut acheter des Abeilles, il faut sçavoir distinguer les bonnes des mauvaises. Les meilleures Abeilles sont petites, ont le corps long, point trop velu, doré, reluisant, & moucheté par-dessus. Elles ne sont presque point farouches. Celles qui sont d'un brun clair & luisant, sont ordinairement jeunes & bonnes ouvriéres.

Celles de mauvaise qualité sont grosses, rondes & fort velues; elles sont voraces, paresseuses, & mauvaises ouvriéres. Il faut toujours préférer les Abeilles de deux ou trois ans à celles qui sont plus âgées, ou même à des essaims de l'année, à moins qu'ils ne soient du mois de Mai précédent: on connoît l'âge des Abeilles par la couleur de la cire; la blanche indique qu'elles n'ont qu'un an, la jaune deux, & la noire trois.

Outre la connoissance de ces différentes qualités, il faut sçavoir quelle est la quantité d'Abeilles que chaque ruche peut contenir. Pour cet effet, il faut peser les ruches: celles qui sont les plus lourdes sont les plus remplies: on suppose ici que les ruches sont de paille. Il faut éxaminer si la ruche est vieille ou neuve, & si elle n'est point trop grande.

A l'égard de la cire, la meilleure est celle qui est de couleur blanche, ou d'un jaune rembruni: celle qui est moulue en petits morceaux, ou qui est noire ou moisie, indique que les Abeilles sont foibles. Le prix des essaims est ordinairement de 6 liv. environ; & celui des meres est d'une pistole, plus ou moins, selon que les ruches sont rares dans le Pays.

Le tems propre pour acheter des Abeilles, est le mois de Février; mais il faut les transporter fort doucement, de peur de les émouvoir; car alors elles dissipent toutes leurs provisions. L'Eté & l'Automne ne valent rien pour cette opération.

La veille du transport il faut décoller la ruche de dessus la planche, & lorsque les Abeilles sont rentrées, enlever doucement la ruche, & la poser sur une nape, relever fortement les bords de cette nape autour de la ruche, & les y lier de maniére qu'aucune Abeille ne puisse sortir. Il faut se servir, pour le transport, de la voiture la plus douce, afin que les gâteaux de miel ne se brisent point, & que les Abeilles ne soient point meurtries ou écrasées. On se sert volontiers des ânes, sur lesquels on met des bâts, & on attache une ruche ou deux de chaque côté, la poignée en bas & la base en haut: il est toujours mieux de faire ce transport de nuit que de jour, & par eau plutôt que par

terre, quand cela se peut. Lorsque les ruches sont arrivées au lieu destiné, on les met sur le ruchier, & on ne doit ôter le linge que le lendemain. Au reste, on ne doit vendre que les ruches qui donnent le moins de profit, & qui sont le moins garnies de mouches & de provisions.

PROFIT des Abeilles. Il va quelquefois au-delà de cent pour cent; car une bonne ruche, achetée au mois de Mars 8 ou 10 liv. donne ordinairement une livre & demie de cire, (qui vaut 25 & jusqu'à 30 sols la livre) (c'est d'abord environ 38 sols) & trente livres de miel pour le moins, (qui vaut 5 sols la livre, & à Paris, 9.) Vingt livres doivent donc valoir cent sols, & les dix autres livres, 2 liv. 10 s. ce qui fait 7 liv. 10 s. Or, ce produit aproche fort de cent pour cent; & il va au-delà pour peu que le miel & la cire se vendent plus qu'on ne le supose ici, où on les met très-bas. De plus, il faut considérer que dans les Pays chauds une ruche pleine vaut au Maître 9 à 10 liv. par an, & au moins 3 ou 4 dans les Pays froids; & cela quand elles n'essaimeroient qu'une fois l'année; au lieu qu'il y en a qui donnent jusqu'à trois bons essaims. Dans la moindre maison de campagne on peut facilement en avoir une quantité capable de produire 4 ou 500 liv. *Voyez les Articles, Ruche, Miel, Cire.*

ABLE. Sorte de petit Poisson plat & mince, qui a le dos verd, & le ventre blanc. On fait de fausses perles de ses écailles: il est fort commun dans la riviére de Seine; on le pêche à l'hameçon.

ABRICOTIER. Arbre fort connu, & de médiocre grandeur. Son tronc est couvert d'une écorce noire; ses feuilles ressemblent à celles du Poirier; ses fleurs sont de couleur de rose pâle, auxquelles succédent les Abricots: ceux-ci sont rougeâtres d'un côté, jaunâtre de l'autre, & d'un goût exquis. La beauté & la grosseur de l'Abricot dépend du bon fonds, & du sujet sur lequel on les greffe. Les Abricots aiment mieux une terre legére & sablonneuse qu'une grasse. Ceux qui viennent en espalier sont plus gros, & sont moins sujets à manquer que ceux qui viennent à de grands arbres; il est vrai que ces derniers ont un goût plus relevé. On met les Abricotiers à toutes sortes d'expositions, pour avoir plus sûrement des Abricots. Quoique ces arbres viennent naturellement de noyau, on en greffe en écusson & à œil dormant sur les Amandiers & Pruniers de Damas noir, ou de Saint-Julien, pour en multiplier l'espéce. Ceux à plein vent portent un fruit excellent dans les terres séches & sur les hauteurs, parce qu'ils sont exposés au soleil de tous les côtés. Les Abricots nains doivent être mis en espalier.

On taille les Abricotiers sur la fin de Février, & à peu

près comme les Pêchers : on les dépaliſſe ; on coupe tout le bois mort & les branches chifonnes ; on n'y laiſſe que les meres branches à bois & à fruit. On doit couper les jeunes branches de l'année, les plus groſſes, à quelques lignes près du gros de l'arbre : on taille toutes celles qui ſe trouvent au-deſſous de ſix ou huit pouces de long, pour faire des branches à bois, & on taille les bonnes branches à fruit de huit à dix pouces de long. On fait une ſeconde taille à la mi-Mai, dans laquelle on retaille les branches à moitié ſéches, & tout le bois languiſſant, lorſque les fruits ſont noués ou coulés. Après que les Abricotiers ſont taillés, on les couvre de paillaſſons. On doit étêter tous les ſix ou ſept ans ceux qui ſont en eſpalier, pour les renouveller : ce qui ſe fait au-deſſus des deuxiémes ou troiſiémes fourches du bas. Après la taille, & lorſqu'ils ſont en fleurs, on doit les garantir de la gelée & des roux-vents, en les couvrant de paillaſſons juſqu'à la fin de Mai : on les ôte quand le tems varie. En un mot, on prend pour les Abricotiers les mêmes ſoins que pour les Pêchers.

ABRICOTS. Le gros Abricot eſt le meilleur de tous. Le hâtif paroît au commencement de Juillet : les autres, qui ſont jaunes, paroiſſent à la mi-Juillet, & ſont les meilleurs fruits qu'il y ait pour mettre en compote, en marmelade, ou autre confiture.

COMPOTE d'Abricots verds. Il faut, 1°. les faire blanchir, par le moyen d'une leſſive, c'eſt-à-dire, qu'on met de l'eau dans une grande poële ſur le feu, avec de la cendre de bois neuf ; on écume les charbons qui viennent deſſus : lorſque l'eau eſt douce & graſſe, il faut l'ôter du feu, la laiſſer repoſer, en prendre tout le clair, la remettre ſur le feu, & quand elle commence à bouillir, y jetter les Abricots. Empêchez qu'ils ne bouillent, en remuant toujours : ôtez-les quand ils ſont bien dépouillés de leur bourre ; mettez-les dans de l'eau tiéde ; achevez de les nétoyer, puis faites-les blanchir dans une poële d'eau ſur le feu. On connoît qu'ils ſont blanchis, lorſqu'en les piquant avec une épingle, ils ne font pas de réſiſtance : alors mettez-les ſur un petit feu pour reverdir, l'eſpace d'une heure, en les couvrant : faites-les égoutter ſur un tamis ; mettez-les au petit ſucre, c'eſt-à-dire, moitié ſucre & moitié eau ; faites-leur prendre trois ou quatre bouillons ; laiſſez-leur prendre ſucre pendant une heure ou deux ; donnez-leur encore cinq ou ſix bouillons, & mettez-les refroidir dans une terrine.

COMPOTE d'Abricots jaunes. Lorſqu'ils ſont dans leur premiére nouveauté, laiſſez-les avec leur peau : mais dans la ſuite pelez-les, ôtez le noyau, paſſez-les ſur le feu : lorſqu'ils montent deſſus, tirez-les ; laiſſez-les égoutter, puis

mettez-les au petit sucre clarifié ; faites-leur prendre trois ou quatre bouillons, écumez-les bien. Si le syrop n'est pas assez cuit, donnez-lui à part quatre ou cinq bouillons, & versez-le sur les Abricots. Quand ils seront froids, dressez-les dans un compotier pour les servir.

MARMELADE d'Abricots. Prenez des Abricots bien mûrs, pelez-les, ôtez les noyaux, dessechez-les sur le feu, pesez-en quatre livres ; faites cuire quatre livres de sucre à perlé, mettez votre fruit dedans, remuez-le bien avec une espatule, faites-le cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons : après, ôtez-les de dessus le feu, laissez-les reposer un quart-d'heure, puis mettez votre Marmelade dans des pots.

ABRICOTS à l'eau-de-vie. Pour confire des Abricots à l'eau-de-vie, prenez de ceux qu'on apelle à plein vent, presque mûrs, cueillis en tems chaud, & après le lever du soleil. Essuyez le petit duvet qui les couvre, fendez-les en croix, faites-les blanchir au demi-syrop, faites-les y tremper legérement avec une écumoire, laissez-les égoutter, achevez le syrop, mêlez-le avec l'eau-de-vie : si vous voulez les conserver un an & au-delà, mettez-y de l'esprit de vin, ensuite arrangez vos Abricots dans des bouteilles, versez dessus votre syrop, mêlé avec l'eau-de-vie ou l'esprit de vin, jusqu'au haut de chaque bouteille, qu'il faudra bien boucher ; & lorsque les Abricots seront tombés au fond, ils seront bons à manger. La recette pour un cent d'Abricots, est quatre livres de sucre, trois pintes d'eau pour faire le syrop, & deux pintes d'eau-de-vie ou d'esprit de vin, mêlées avec le syrop. Pour bien faire ce syrop, il faut, quand le sucre & l'eau sont prêts à bouillir, le clarifier avec deux blancs d'œufs fouettés, mais les partager ; & quand le syrop aura été clarifié & les Abricots blanchis, achever de le clarifier avec le reste des blancs d'œufs : lorsqu'il est froid & sucré à fond, y verser dedans l'eau-de-vie, les bien mêler l'un & l'autre, & faire le reste de ce qui a été dit ci-dessus.

ABSCES. Tumeur qui n'est point naturelle, & qui tend à corruption : c'est un amas d'humeurs & de sang qui se forme dans une partie interne du corps.

Remède pour les faire supurer. Prenez de la Gomme Élemi, trois livres ; du Suif de Mouton, du Sain-doux, de chacun deux livres ; de l'Huile de Millepertuis, une livre ; de la Térébenthine, trois livres ; de l'Orcanette, une demi-poignée. Faites fondre & liquefier toutes ces drogues ensemble dans une bassine, sur un feu médiocre, & l'on passera la matiére fondue par un linge, pour en séparer les impuretés qui se trouvent dans la Gomme Élemi : on laissera refroidir la colature, & on la gardera dans un pot. C'est

ce qu'on apelle Baume d'*Arcæus*. Ce Baume fait fupurer les Abſcès nouvellement ouverts, conſolide les plaies, ſurtout celles de la tête : il eſt fort bon pour les piquûres, les contuſions, les diſlocations, & pour fortifier les nerfs.

Autre Reméde, dit Onguent de la Mere. Prenez du beurre frais, de la graiſſe de Porc, du ſuif de Belier, & de la cire jaune, de chacun une livre ; mettez le tout fondre dans une baſſine ; lorſque ces graiſſes ſont fondues, mêlez-y de la Litharge d'or en poudre, & de l'huile d'olive, deux livres ; remuez toujours avec une eſpatule de bois, juſqu'à ce que l'Onguent ſoit cuit ; retirez du feu, & remuez-le juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi. Cet Onguent eſt très-eſtimé pour ramollir les tumeurs dures.

Autre Reméde. Pilez des Limaçons avec leurs coquilles, mêlez-y Seneçon & Oſeille amortis ſous la cendre chaude, apliquez-les ſur la tumeur, quelle qu'elle ſoit, & renouvellez le cataplaſme de cinq en cinq heures : *ou* prenez un oignon de Lis, bien cuit ſous la cendre, envelopé dans une feuille de Chou ou de Poirée ; pilez-le auſſi avec un gros de ſain-doux, la moitié de beurre frais, & un peu de levain, pour en faire un cataplaſme, *ou* faites un cataplaſme avec du miel, du beurre, graiſſe de Porc, levain & ſel.

ABSCES à la poitrine. *Voyez Empième.*

ABSCES vomique. Cet Abſcès, qu'on apelle ainſi, eſt formé par un ſang extravaſé dans le poumon, par quelque cauſe que ce ſoit, & qui ſe convertit en pus viſqueux. Cette matiére ſe fait jour, ſoit par ſa propre qualité, ſoit par les efforts de la toux : car alors le malade la jette comme s'il vomiſſoit : c'eſt ce qui lui peut arriver de plus heureux. On peut guérir cet Abſcès en pratiquant les remédes ordonnés pour la guériſon de l'Abſcès à la poitrine. *Voyez Empième.*

ABSINTHE. Plante d'un grand uſage en Médecine. Il y en a de pluſieurs ſortes : la plus ordinaire eſt la grande, elle eſt haute d'environ quatre pieds, pouſſe pluſieurs tiges blanchâtres ; ſes feuilles ſont longues & mollaſſes, d'une odeur forte & d'un goût amer. L'Abſinthe fortifie l'eſtomac, aide à la digeſtion, excite l'urine & les mois, tue les vers, purge la bile, excite la ſueur, guérit les fiévres : elle eſt fort bonne contre l'hydropiſie. Le Vin d'Abſinthe fortifie l'eſtomac, excite l'apétit ; mais un uſage trop fréquent nuit à la tête & aux yeux. L'Abſinthe vient de ſemence que l'on ſeme en Février & en Mars, & de plant enraciné ou boutures ; c'eſt la voie la plus ordinaire : on la leve au mois d'Octobre, & on la replante en bonne terre.

ABSORBANS. Remédes qu'on met en uſage dans les maladies d'obſtruction, pour corriger les levains trop aigres de l'eſtomac ; ils ſont dits Abſorbans, parce qu'ils ſe

chargent des acides qui y dominent : ils ne conviennent que dans des indispositions legéres & naissantes, provenant du vice de ces mauvais levains, avant qu'ils se soient communiqués à la masse du sang : de cette espéce sont les nausées, les aigreurs, les hoquets, les raports, les gonflemens d'estomac. Ces remédes Absorbans sont la semence & la nacre de perle, le bézoard oriental & occidental, le corail rouge, le blanc, les écrevisses de riviéres séchées au four, le bol d'Arménie, le cachou, les coquilles d'huîtres & de moules préparées & calcinées, la poudre de la confection d'hyacinthe, le diaphorétique minéral : on en peut user, soit en tablette, soit en opiate ; la dose est un scrupule à la fois, jusqu'à un demi-gros, & deux fois par jour : mais on n'en doit pas faire un long usage.

ACACIA. Arbre de futaie, qui nous vient d'Amérique. Il croît fort vîte, & pousse beaucoup de bois, fait de l'ombrage, & porte au Printems des bouquets de fleurs blanches, qui jettent une douce odeur ; son bois sert aux Tourneurs pour faire les chaises. On le cultive comme les Marronniers : mais comme la feuille n'est pas d'un beau verd, on a donné depuis long-tems la préférence à ces derniers pour les jardins.

ACCOUCHEMENT difficile, où les douleurs sont legéres, & viennent de loin en loin. Prenez deux gros de Séné mondé, faites-les infuser pendant une heure dans un petit verre d'eau bouillante ; passez ensuite par un linge avec expression, & ajoutez-y le jus d'une orange aigre, pour une potion à donner sur le champ.

ACCOUCHEMENT, (douleurs après l') & diminution & retardement des vuidanges. Prenez des feuilles d'Armoise & de Camomille Romaine, de chacune une poignée, une once de Pois rouges ou Haricots ; faites bouillir le tout dans une pinte d'eau, que vous réduirez à une chopine, ajoutez-y quelques gouttes d'Eau de Canelle : coulez cette décoction, & donnez-la tiéde verre à verre, d'heure en heure.

Mais si la supression des vuidanges étoit totale, ce qui peut venir de l'ardeur de la fiévre & du bouillonnement du sang, il ne faut pas user de cette décoction, mais faire usage des calmans & des émolliens pris intérieurement, & apliqués extérieurement. Ainsi, prenez des sommités de Camomille & de Mélilot, de chacune une poignée, de semence de Fenugrec, deux gros ; faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau, que vous réduirez à trois chopines ; trempez-y un morceau de flanelle, que vous exprimerez bien, & que vous étendrez sur le bas-ventre, le plus chaudement qu'il se pourra, réitérant quand elle se refroidit.

Remède contre l'Accouchement difficile par foiblesse. Prenez de la Myrrhe, un scrupule ; du Borax de Venise,

du Safran, de chacun douze grains ; de l'Huile de Succin, trois gouttes : mêlez le tout dans quatre cuillerées de bon Vin rouge, pour donner sur le champ, & réitérez six heures après s'il est besoin. *Eph. d'All.*

Autre remède. Faites sécher à la cheminée, ou dans le four, quand le pain en est tiré, des foies & fiels d'Anguille, & dans le besoin donnez-en à la femme en travail la grosseur d'une aveline en poudre dans du vin, & elle accouchera dans peu.

ACCOUCHEMENT LABORIEUX. Remède efficace, & éprouvé en pareil cas. Ayez du laurier sec, mais cueilli de l'année : mettez-le en poudre & proprement, & qu'aucune ordure n'y soit mêlée. Prenez une ou deux cuillerées de cette poudre, délayez-la dans une quantité suffisante d'huile d'olive, pour que le tout fasse une pâte, qui ait assez de consistance pour ne point s'écouler aussi-tôt : mettez cette composition sur un linge, & appliquez-la sur le nombril de la femme en travail ; au même instant, dans quelque situation fâcheuse que soit l'enfant, il se tournera & se presentera si heureusement, que l'on aura lieu d'en être étonné. *Journ. Econ.*

ACHE. Plante connue sous le nom de Céleri dans les jardins : mais ce qu'on entend par l'Ache, est une espéce de Céleri qui croît dans les marais, & dont on se sert dans les remédes. Cette plante est apéritive, pectorale, bonne contre les ulcéres de la poitrine, provoque le crachat, & facilite la respiration : elle ne se multiplie que de graine.

ACTE. On donne ce nom à tout Ecrit qui sert à prouver & justifier quelque chose. Ce nom a différentes significations : sa plus générale s'entend des Actes passés par-devant Notaires ; on les apelle autentiques, parce qu'ils font foi en Justice. On apelle Acte sous seing privé, toute reconnoissance ou billet portant promesse de payer quelque chose, sous la simple signature de Débiteur : ils ne font foi en Justice que du jour qu'ils ont été reconnus.

ADJUDICATAIRE. On apelle ainsi celui à qui on adjuge le Bail ou la proprieté d'un héritage qu'on afferme ou qu'on vend en Justice ; c'est ordinairement le plus offrant & dernier Enchérisseur.

ADJUDICATION par décret, (l') est celle qui se fait d'un héritage saisi & mis en criées au plus offrant & dernier Enchérisseur, après que les criées ont été faites. Il y en a deux après l'enchére de quarantaine : on adjuge à l'Audience au plus offrant & dernier Enchérisseur ; mais on ajoute *sauf quinzaine :* après la quinzaine passée on procéde à la derniére enchére, & on adjuge purement & simplement ; cependant si on ne trouve pas les enchéres assez fortes, on remet à quinzaine. La derniére Adjudication ne se fait que

sous trois conditions : 1°. des droits Seigneuriaux, ce qui ne s'entend que du cens, lorsque le Seigneur ne s'est pas opposé pour d'autres : 2°. des frais ordinaires des criées, qu'il faut rembourser au Poursuivant du décret; 3°. de consigner le prix de l'Adjudication dans huitaine, à peine d'y être contraint par corps.

Les Adjudications par décret doivent se faire aux Siéges, d'où les Sentences ou Arrêts qu'ils ont ordonnés sont émanés.

Il y a deux sortes d'Adjudication par décret : l'une qui est volontaire, & qui se fait du consentement des Parties, à l'effet de purger les hypothéques par le moyen d'un décret volontaire ; & l'autre qui se fait en vertu d'un décret forcé, c'est-à-dire, par autorité de Justice, à la poursuite des Créanciers.

ADMINISTRATEUR (un) est celui qui a soin des biens & de la personne de quelqu'un. Un Pere, par exemple, est apelé le légitime Administrateur de ses enfans ; il peut, en cette qualité, donner des quittances, pour & au nom de son fils mineur ; mais cette qualité n'est pas suffisante pour qu'il puisse aliéner ou engager ses immeubles, ni même accepter pour lui une donation ; car, en ce cas, il faut lui créer un Curateur.

Tout Administrateur est tenu de rendre compte de son administration, attendu que leur gestion n'est pas en leur propre nom, ni à leur profit.

ADOS, terme de Jardinage. C'est de la terre élevée en talut, à trois pieds de haut, le long d'un mur exposé au soleil, pour y élever pendant l'Hyver des plantes de primeur : on les fait aussi en pleine terre, dans les carrés ; on y seme des pois, des féves, &c.

AFFUT. (Chasse à l') C'est celle où l'on se cache dans quelque lieu pour attendre le Lapin, le Liévre, le Renard, ou quelqu'autre animal, & le tirer dès qu'il paroît : il faut, pour n'être pas dans le cas de s'impatienter à attendre trop long-tems, connoître le Pays, avoir battu les bois, les buissons, pour connoître les endroits où il vient du gibier, soit le matin, soit le soir. Un moyen d'attirer le Liévre, c'est de tuer une haze en chaleur, (c'est la femelle du Liévre,) lui couper la nature, la tremper dans l'huile d'Aspic, en frotter la semelle de ses souliers, & marcher sur l'herbe en différens endroits, les Liévres y viendront en foule.

AGARIC. Espéce de champignon, qui vient sur les grosses branches des vieux chênes, & d'un arbre apelé Meleze. Le bon Agaric est blanc, leger, peu solide : il purge la pituite aqueuse & séreuse, leve les obstructions du méfentére, mais il cause des nausées : on le corrige avec quelque stomachique ; on y ajoute, pour aiguillon, la crême de Tartre. La prise est d'une dragme à deux, & en infusion

de

de deux à cinq. On a découvert depuis quelque-tems que l'Agaric de chêne avoit une vertu des plus efficaces pour arrêter le sang, sans causer de douleur, dans les amputations des membres; car il suplée à l'aiguille, ainsi que dans les plaies même pourries, & qui ne peuvent soutenir la ligature.

AGE, comment il se prouve. L'âge se doit justifier par les Extraits Baptistaires tirés des Regîstres publics. Si les Regîstres avoient été brûlés ou perdus, l'âge se prouve par les Ecrits particuliers & livres des Peres & Meres, ou par la commune renommée dont on fait passer Acte devant Notaires, signé des Parens & Voisins; ce qu'on apelle acte de notoriété.

AGNEAU. Voyez *Brebis & Bêtes à laine.* L'Agneau, pour être mangé, doit être d'une chair tendre, blanche & délicate; elle est humectante & rafraîchissante, mais indigeste, si l'Agneau est trop jeune.

Quartier d'Agneau; maniére de l'aprêter. Outre qu'on peut le mettre à la broche, on peut encore en faire un ragoût: pour cet effet, coupez-le en quatre, lardez-le d'un peu de lard; faites-lui prendre un peu couleur dans la casserole, cuisez-le avec bouillon, sel, poivre, champignons, paquet de fines herbes: lorsqu'il est cuit, mettez-y un coulis de veau.

Ragoût ou entrée de pieds d'Agneau. Echaudez-les, faites-les cuire, & ensuite ôtez l'os du milieu; farcissez-les de bonne farce, trempez-les dans des œufs battus; jettez dessus de la mie de pain fine, après faites-les frire, & garnissez le plat de persil frit.

Têtes d'Agneau pour entrée. Prenez deux têtes, échaudez-les, faites-les cuire dans une marmite avec les foies, du petit lard, avec du bouillon, sel, poivre, girofle, fines herbes; étant cuites, retirez-les, & servez-les avec un ragoût par-dessus.

AGRICULTURE. On entend par ce terme l'art de cultiver la terre, & de la faire fructifier; on comprend aussi par-là la science du gouvernement économique de tous les biens de Campagne. Cette science est d'une plus grande conséquence que bien des gens ne s'imaginent; car l'Agriculture a des raports avec toutes les parties de l'Etat: il n'y en a aucune qui n'en dépende, & qui ne lui doive son origine & ses progrès; Alimens, Population, Arts, Commerce, Navigation, Armées, Revenus, Richesses, tout marche à la suite de l'Agriculture. Plus elle est florissante, plus un Etat a de ressources & de vigueur.

La terre bien ou mal employée, & les travaux des Sujets bien ou mal dirigés, décident de la richesse ou de l'indigence des Etats: car la culture des terres & l'industrie sont l'origine & le principe de toutes les richesses dont

jouissent les hommes. En France on s'est beaucoup plus occupé de Manufactures & de Fabriques de toute espéce que de la culture des terres ; cette derniére partie a été abandonnée aux préjugés & à la routine du Laboureur : on a accumulé les récompenses sur les Manufactures, tandis qu'on a surchargé le Laboureur d'impôts, qui lui enlevent les moyens de soutenir la culture la plus ordinaire. Depuis près d'un siécle, que tous nos soins se sont dirigés vers l'industrie, l'Agriculture a dépéri & dépérit de jour en jour : si on s'attachoit à la rendre florissante, ce seroit le plus puissant véhicule pour les Fabriques & le Commerce.

C'est une chimére que de prétendre donner une méthode d'Agriculture générale : il en faudroit une différente pour chaque Province ou chaque Canton ; car chaque Province ne doit travailler à perfectionner que ce qu'elle possède, & ne faire d'essais que sur les productions analogues à son terroir. Par exemple, en Picardie on ne doit point faire des essais sur les Oliviers, & en Languedoc sur les Pommiers. C'est donc une nécessité, pour le progrès de l'Agriculture, de faire des expériences pour chaque Province, & de ne suivre que des exemples tirés d'un terrein qu'on sçait être semblable à celui qu'on veut fertiliser.

Pour entendre l'Agriculture, on doit nécessairement être instruit de plusieurs connoissances essentielles à cet Art. 1°. On doit avoir une idée du méchanisme de la nature, afin de pouvoir juger au coup d'œil, par l'exposition & la courbure des terres, quelle en est la qualité, avant que de la connoître plus exactement par l'odorat & le goût. 2°. On doit sçavoir comment la terre doit être préparée pour lui faire donner de beaux fruits, soit pour la nature, soit pour la beauté & le goût ; entendre parfaitement tout ce qui concerne la culture des terres, & les régles qu'il faut observer pour donner les labours nécessaires ; semer à propos, & dans le degré convenable ; connoître les qualités du bon blé : on doit enfin être versé dans toutes les parties de l'Agriculture qui regardent la Vigne, les Prés, les Bois, la plantation & la taille des Arbres ; ce qui embrasse un détail infini. 3°. Un bon Agriculteur doit avoir aussi quelques connoissances de l'arpentage ; connoître la contenance des terres, lorsqu'il en veut faire l'acquisition, ce qu'il en coûtera à la façonner, & la quantité de semence qu'elle demande. 4°. Sçavoir les régles du toisé pour la charpente & la maçonnerie, afin de n'être point trompé par les Ouvriers, & de ne pas s'exposer à faire des entreprises au-dessus de ses forces. 5°. Il doit entendre le gouvernement des Bestiaux ; car chaque espéce de Troupeau est d'une nature particuliére ; connoître sa nourriture favorite, les maladies auxquelles il est sujet, & les remédes qu'il faut aussi-tôt mettre

en usage, de peur que le mal ne se communique, & que le fléau de la mortalité ne les attaque. 6°. Il doit se connoître en Chevaux, à cause des grands services qu'ils rendent; sçavoir quelles sont les qualités d'un bon & d'un mauvais Cheval, & à quelles marques on les connoît; leurs maladies, & les remédes qui leur conviennent. 7°. Sçavoir quelles sont les grandes régles qu'il faut suivre dans les maladies ordinaires, dont lui, sa famille & ses domestiques peuvent être attaqués, & quels sont les remédes qu'il faut employer: il doit pareillement connoître ceux dont on a besoin dans les cas de blessures, chûtes, coups reçus, & autres accidens qui peuvent arriver: il doit avoir en main, à cet effet, plusieurs sortes de recettes bien éprouvées, & avoir chez lui une provision raisonnable de drogues, baumes, &c. 8°. Avoir grand soin de ses Domestiques & de ses Valets, & n'en prendre de nouveaux qu'avec les précautions requises; entendre l'art de les gouverner & de vivre avec eux; car rien ne contribue davantage à la perfection de l'économie: il doit faire en sorte qu'ils soient subordonnés les uns aux autres, pour éviter la confusion, & que tous ne se portent pas sur le même ouvrage: il doit, de tems en tems se montrer à eux dans les lieux où ils travaillent; leur parler avec douceur, mais avec gravité, sans trop entrer dans ce qu'ils disent les uns des autres, & aller toujours au-devant des querelles qui pourroient naître entre eux. Pour cet effet, il ne doit point écouter les raports, ni, par la différence des traitemens, exciter de la jalousie: un grand moyen pour cela, c'est de les tenir toujours occupés. A l'égard des gages, comme il doit faire grand cas d'un bon Laboureur & d'un bon Berger, il ne doit pas donner un salaire plus foible qu'il n'est mérité, ni tomber dans l'excès opposé. 9°. Il doit donner à ses gens l'éxemple d'une vie active, en se montrant à eux, malgré la rigueur de la saison, par-tout où ils seront occupés: il doit fréquenter peu de monde pour avoir le tems de vaquer à ses affaires; car dans la retraite il trouvera le tems de s'instruire sur l'Agriculture: il réfléchira beaucoup, & la réflexion lui aprendra que le grand secret de l'économie champêtre est de ne rien laisser perdre, d'acheter peu, & de vendre beaucoup.

AIGREMOINE. Plante médicinale, haute de deux pieds; elle a les feuilles oblongues, croît dans les haies, les prés & les terres incultes; elle est en usage dans les maladies du foie, & dans les inflammations de gorge.

AIL. Herbe potagére & fort connue: sa racine est une bulbe de forme ronde, dont les tuniques presque blanches envelopent des tubercules qu'on apelle gousses. C'est par ces gousses qu'on le multiplie; on les met en terre au mois

de Mars, à quatre pouces de profondeur, & quatre de distance. En Juillet, quand la tige commence à jaunir, on les leve de terre, on les met sécher en lieu sec. La racine de l'Ail est incisive & apéritive; prise intérieurement, elle dissipe les viscosités de l'estomac, excite l'apétit. L'Ail est bon contre les vers des enfans, la colique venteuse, avec le vinaigre contre la peste & toutes sortes de venins, & contre la fiévre.

AINESSE, (Droit d') est une prérogative que les Coutumes donnent à l'aîné: elle consiste dans un préciput ou une portion plus avantageuse que celle de ses freres & sœurs dans certains biens. Il n'a lieu ordinairement que pour les Fiefs, & il n'apartient qu'au fils aîné: les filles ne le peuvent point prétendre. Ce droit a été introduit pour conserver les biens & les Familles, & il est différent selon les Coutumes. Dans celle de Paris, l'aîné a droit de prendre par préciput en chaque succession de Pere & de Mere un principal Manoir ou Château, tel qu'il veut choisir, avec la Basse-Cour, & un arpent d'Enclos ou Jardin joignant ladite Maison, que l'on apelle le vol du Chapon; il a encore les deux tiers de tous les Fiefs, lorsqu'il n'y a que deux enfans venant à la succession; & s'il y en a plus de deux, il n'en doit avoir que la moitié.

AIR. (l') Un des quatre Elémens. Il a trois qualités essentielles, la fluidité, la pesanteur, & l'élasticité.

1°. Sa fluidité vient de ce que ses parties se meuvent en tout sens, & peuvent être facilement divisées par la moindre force, parce qu'elles glissent les unes sur les autres; mais aussi sa résistance augmente à proportion de la vitesse avec laquelle il se meut: ainsi quand il est violemment agité, il déracine les arbres, & renverse les édifices; car un grand vent, ou un courant d'air mû avec force, est la même chose. 2°. Sa pesanteur; elle est constatée par des expériences. En effet, une colonne d'Air se tient en équilibre avec une colonne de Mercure de pareil diametre de la hauteur depuis vingt-sept pouces & demi jusqu'à trente & demi, & avec une colonne d'eau de la hauteur de trente à trente-trois pieds; mais le poids de l'athmosphére varie selon la diversité des vapeurs & des exhalaisons dont il est plus ou moins chargé. D'ailleurs, l'Air intérieur étant en équilibre avec l'Air extérieur, & la communication de l'un à l'autre étant extrêmement libre & aisée, la pesanteur de l'Air sur les corps ne doit produire aucun effet sensible; c'est cette communication de l'Air intérieur avec l'Air extérieur qui entretient les solides & les fluides dans un mouvement d'oscillation. 3°. Son élasticité; mais cette vertu élastique suppose, 1°. la compression des parties du corps à ressort, & 2°. la disposition qu'elles ont à se rétablir; car il faut que

l'Air soit comprimé pour qu'il éxerce sa vertu élastique ; de même qu'un arc ne peut servir à lancer des traits qu'après avoir été bandé. Or, l'Air est plus ou moins comprimé, à proportion du plus grand ou du moindre poids de la portion de l'athmosphére qui est au-dessus : ainsi l'Air est moins dense au sommet des montagnes que dans les vallées, parce qu'il soutient un plus petit poids ; & lorsque le poids qui comprime l'Air est ôté, il se dilate jusqu'à un certain point en raison directe du même poids ; de sorte que si l'on comprime l'Air à un point qu'il ait le double de sa densité ordinaire, il acquiert une force élastique une fois plus grande ; ce qui doit faire comprendre les éruptions des Volcans, & ceux de la poudre à canon : par-là on peut expliquer aussi pourquoi les habitans des lieux élevés sont ordinairement plus forts & plus agissans que ceux qui habitent la plaine, parce que les premiers respirent un Air plus froid qui empêche le relâchement des fibres.

L'AIR, considéré relativement à la santé, nous est plus nécessaire pour la vie que les alimens ; car si nos corps se ressentent de toutes les qualités des alimens, ils doivent à plus forte raison se ressentir de toutes les impressions de l'Air, qui, quoiqu'il ne varie pas pour le fond, ne laisse pas que de subir différens changemens, par les saisons, les vents, la sécheresse, l'humidité. Bien plus, il est démontré que l'Air est l'auteur de la fermentation qui arrive dans toutes les substances fluides : ainsi il a un grand pouvoir sur nos corps, où il entre non-seulement par la bouche & par les autres conduits naturels, mais il pénétre encore par tous les pores extérieurs de la peau ; voilà pourquoi il produit dans les corps des changemens plus considérables que ceux qu'y produisent les alimens. De là il suit qu'il faut toujours choisir l'Air qui convient le plus à notre tempérament, sans considérer si c'est notre Air natal ou non. En général, on doit, autant que l'on peut, chercher un Air sain. Dans les grandes villes, l'Air n'est pas le meilleur, parce qu'elles élévent nécessairement des vapeurs chargées de corpuscules grossiers, capables de corrompre la masse du sang. D'un autre côté, un Air trop subtil, tel qu'on le respire sur les hautes montagnes, peut être aussi très-nuisible, parce que la colonne n'y avant pas assez de hauteur, &, par conséquent, la compression de cet Air étant foible, les poumons s'enflent, & la respiration devient plus difficile.

Il y a un avantage réel pour tous les hommes de connoître la constitution épidémique de l'Air que l'on respire : chacun en convient, lorsqu'il régne quelque maladie contagieuse qui enléve un grand nombre de citoyens ; le péril est-il dissipé, on oublie bien-tôt le sujet de sa frayeur, au lieu de faire attention aux maladies ordinaires qui arrivent

dans certaines saisons de l'année, & que l'on pourroit prévenir par l'observation d'un régime convenable à notre tempérament.

On peut connoître la constitution épidémique de l'Air par le Baromètre & le Thermomètre. Le Baromètre nous montre le degré de la pesanteur actuelle de l'Air, & il est visible qu'on ne peut attribuer l'élévation du Mercure dans le Tube qu'au poids égal de la colonne d'Air qui le comprime: ainsi lorsque le Mercure s'abaissera, ce sera un signe que l'Air sera plus leger ou plus raréfié; & lorsqu'il s'élevera, ce sera une marque que l'Air est plus pesant & plus condensé: alors les véficules du poumon doivent se dilater plus ou moins facilement; ce qui est très-important pour la respiration des animaux. Suivant les divers degrés de pesanteur, la circonférence des corps doit être tantôt plus comprimée, ce qui oblige le sang de retourner en plus grande abondance vers le centre, d'où naîtront des engorgemens opiniâtres & des inflammations dangereuses; tantôt la pression étant moindre à la circonférence, les humeurs se porteront avec plus d'effort à la peau, d'où naîtront toutes sortes de maladies cutanées, des hémorragies & des fiévres à éruption. Mais cette dilatation & cette condensation de l'Air dépendent de la chaleur & du froid, qui augmentent ordinairement sont ressort. Or, le Thermométre indiquera ces degrés de chaleur & de froid.

Il a été démontré par différentes expériences faites sur les divers genres d'animaux, que la chaleur de chaque animal est en raison de son principe de vie, & qu'elle est plus grande que celle du milieu dans lequel il vit: d'où il suit que l'homme ne sçauroit long-tems subsister dans un Air plus chaud que son corps. Mais cette chaleur varie à raison des climats & des saisons. La chaleur, par éxemple, de la peau du corps humain, éleve le Thermométre au quatre-vingt-douze ou quatre-vingt-quatorziéme degré tout au plus. Or, on peut connoître par-là combien l'Air dans le cours d'une année s'aproche ou s'éloigne de la chaleur de nos corps, & connoître en même-tems les effets qu'il doit produire dans chacune de ces circonstances. En général, il n'y a point de température d'Air plus avantageuse pour nos corps que la moyenne: cette moyenne température est le tems qu'on ne peut apeler ni froid ni chaud, & qui correspond à peu près à celle du milieu du Printems & de l'Automne.

En France on la détermine ordinairement au 53e degré, qui est le terme où se soutient le Thermométre dans les caves de l'Observatoire de Paris. Mais comme les vents décident la plûpart du tems de la sécheresse, ou de l'humidité de l'Air, on doit s'apliquer à les connoître: or, il

n'y a pas de meilleur moyen pour cela que les Girouettes.

Les personnes délicates ou cacochymes distinguent aisément les différentes impressions de l'Air : presque tous ceux qui ont des cors aux pieds annoncent aisément la pluye, les neiges & les brouillards ; ceux qui sont sujets aux rhumatismes ou à la goutte, prévoient facilement, par les douleurs qu'ils ressentent, les changemens qui doivent arriver dans l'air.

Il est constant qu'il se fait des combinaisons des qualités premiéres dans l'air, qui influent nécessairement sur les corps, & deviennent le principe de leur santé ou de leur maladie. Par éxemple, si l'Hyver a été fort sec, & que les vents du Nord ayent régné ; & si le Printems qui suit est pluvieux & accompagné des vents du Midi, on peut prédire des fiévres aiguës pour l'Eté, & craindre pour les hommes d'un tempérament humide. Il en est de même des autres saisons : les variétés qu'on y remarque avancent ou retardent la naissance des maladies, en différencient les symptomes & décident souvent de l'issue. Bien plus, il est certain que l'Air doit être regardé comme la principale cause des maladies contagieuses : car on n'en a vû aucune qui n'ait été préparée par quelque altération considérable de cet élément, comme par une sécheresse excessive causée par des vents du Sud continuels, ou par un long calme dans l'athmosphére ; mais cela n'exclut point le concours des dispositions particuliéres dans les sujets qu'elles attaquent.

Enfin, l'Economie champêtre veut qu'on observe les changemens qui arrivent dans l'Air, & ce qui doit résulter de pareils changemens : car, selon que les saisons se comportent, les biens de la terre se ressentent d'un bon ou mauvais effet. Ainsi telle année sera plus abondante en certains fruits, telle autre sera plus ou moins fertile en vin, en blé, en pâturages.

ALAMBIC, vaisseau pour la distillation. L'Alambic est un vaisseau ordinairement de cuivre étamé, ou d'autre matiére : il y en a de plusieurs sortes. L'Alambic ordinaire est composé de deux parties principales.

L'inférieure, apelée poire, est composée de la cucurbite ou matras, espéce de cuvette où l'on met les matiéres à distiller, & du couronnement, autre espéce de cuvette jointe toujours au matras, & qui se termine en forme d'entonnoir ; il a à son extrémité un petit tuyau qui s'adapte à la partie supérieure de l'Alambic par un autre tuyau.

La supérieure est apellée chapiteau. Elle est composée de quatre piéces principales. 1°. Le col, ou soupirail ; c'est un long canal, qui s'adapte par le bas au col du couronnement, & par le haut à la tête de more. Plus ce col est long, plus l'opération est parfaite.

2°. La tête de more. C'eſt la partie la plus élevée de l'Alambic : c'eſt une chape de cuivre compoſée de deux parties, l'une en-dehors, l'autre en-dedans : celle en-dehors arrête les eſprits, d'où ils retombent dans la partie inférieure, & d'où ils coulent par un tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3°. Le récipient eſt un vaiſſeau de verre dont l'ouverture eſt étroite : on le lute avec le bec ou tuyau, pour empêcher l'évaporation ; il ſert à recevoir ce qui diſtille.

4°. Le réfrigérant. C'eſt un baſſin au ſommet de l'Alambic ; la tête de more y eſt renfermée ; il ſert à la rafraîchir, & on le remplit d'eau à cet effet.

L'Alambic de verre eſt aſſez ſemblable au précédent pour ſa conſtruction ; on ne s'en ſert qu'au Bain-Marie. Celui de terre n'eſt guéres d'uſage.

L'Alambic au réfrigérant eſt celui dont on ſe ſert ordinairement.

ALIMENS. On entend par Alimens les choſes néceſſaires à la vie par raport au tems & à la qualité des perſonnes. Par éxemple, les peres & meres ſont tenus de fournir des Alimens à leurs enfans, juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de gagner leur vie : ils ſont même dûs par le pere naturel à l'enfant bâtard ; & cette obligation paſſe aux héritiers du pere naturel, le tout juſqu'à ce que le bâtard ait apris un métier, & qu'il ſoit paſſé Maître. Les enfans doivent auſſi des Alimens à leurs peres & meres, ſi les enfans ſont à leur aiſe, & les peres & meres dans l'indigence & hors d'état de gagner leur vie. Cette obligation eſt ſolidaire pour les enfans, ſauf leur recours contre leurs autres freres. Il en eſt de même d'un gendre, ſi ſon beau-pere eſt dans la pauvreté, ſauf ſon recours contre ſes beaux-freres ou belles-ſœurs, pour ce qu'il aura fourni à leur acquit.

En matiére d'alimens annuels, quand l'année eſt commencée, les Alimens ſont dûs pour toute l'année. Les Sentences Alimentaires ſont éxécutoires par proviſion, nonobſtant l'apel.

Le mari eſt obligé de donner les Alimens à ſa femme, quoi qu'il n'ait rien reçu d'elle ; & ſi elle eſt ſéparée, il doit lui faire une penſion ſelon ſon état.

Si on conſidére les Alimens relativement à la ſanté, il faut obſerver que la trop grande variété des Alimens fait que la fermentation eſt plus difficile, la digeſtion plus lente, & que le chyle, compoſé de trop de parties hétérogenes, ne peut que difficilement arriver à cette mixtion parfaite qui eſt néceſſaire à la nourriture de toutes les parties du corps.

Les perſonnes qui travaillent peu ne doivent pas manger beaucoup ; ceux, au contraire, qui travaillent beaucoup, doi-

vent

vent manger à proportion, pour réparer la dissipation des esprits que le travail occasionne : c'est cette harmonie judicieuse entre le travail & la nourriture, qui empêche les maladies. Le travail modéré du corps contribue à la santé ; car le mouvement des muscles réveille la chaleur assoupie, facilite la circulation du sang, favorise la distribution des Alimens, prévient & dissipe les obstructions, & augmente la transpiration.

La trop grande aplication aux travaux de l'esprit éteint la chaleur naturelle, interrompt & détourne le cours des esprits. La tête échauffée par la continuelle tension des fibres & des nerfs, cesse de distribuer dans tous les membres les esprits vitaux dont elle est le principe ; ce qui produit un abattement dangereux, & une espéce d'engourdissement qui précipite les jours.

ALISIER ou MICACOULIER. (l') Arbre assez grand, dont les feuilles ressemblent au Mûrier blanc : son fruit est de la figure d'une féve, & d'une couleur rougeâtre. Cet arbre convient pour faire de belles allées, & on les plante alors à quinze pieds de distance les uns des autres. Son bois est dur & noir. Il veut une exposition au Midy, & une terre grasse bien labourée : on apelle Micacoulier, l'Alisier dont les fruits sont petits, noirs & doux.

ALLÉE. On entend par ce mot, en fait de Jardinage, les espaces qu'on laisse entre les arbres dans un Jardin, pour aller & venir & s'y promener. On distingue les Allées, en Allées du milieu, en contre-Allées, en Allées couvertes, en Allées découvertes, & en Allées en perspective.

On fait les Allées couvertes de Marronniers d'Inde, d'Ormes, de Tilleuls, de Charmes, Hêtres, &c. Les Allées découvertes sont celles le long desquelles il n'y a que des Plate-bandes de Parterre, & des Palissades de trois pieds. Toutes les Allées doivent avoir une pente imperceptible, & il faut en tenir le milieu élevé. Avant de planter les arbres, on doit avoir tracé les Allées par des alignemens avec des piquets à douze pieds de distance : pour avoir des Allées en moins de tems, on plante de grands arbres en motte.

Pour empêcher que les mauvaises herbes ou les pluyes d'orages ne gâtent les Allées, on doit les faire bien battre avec des piles & des battes, ensuite y répandre deux pouces de sable. Le meilleur est celui de riviére passé au gros sas.

ALOÉS (l') est le sucre d'une plante qui croît dans les Pays chauds, & sur-tout en Arabie. L'Aloës succotrin est le meilleur : il est noir ou brun, luisant en-dehors, citrin en-dedans, résineux, friable, fort amer au goût, & devient jaune étant pulvérisé. Il est purgatif, dessicatif, fortifie

l'eſtomac, pourvu qu'on le prenne en mangeant; car dans un eſtomac vuide il cauſe des tranchées: il tue les vers, réſiſte à la corruption; c'eſt un bon vulnéraire.

ALOUETTES. Petits oiſeaux de paſſage qui vont par bandes. Les lieux où l'on en voit le plus ſont les bords de la mer. La bonne ſaiſon pour les chaſſer eſt depuis le mois de Septembre juſqu'à la fin de l'Hyver: on les prend facilement après les gelées blanches & la neige.

Maniére de prendre les Alouettes au miroir. On tend, pour cet effet, des filets ou napes, leſquelles ſont faites de mailles à lozange, de bon fil délié & retors en deux brins, & chaque maille d'un pouce de large. A l'égard du miroir, on le fait ainſi: prenez un morceau de bois épais d'un pouce & demi; coupez-le en arc, de neuf pouces de diſtance d'un bout à l'autre; gardez ſon épaiſſeur par le bas; entaillez-y cinq faces ou creux, larges d'un pouce; maſtiquez-y de petits morceaux de miroir; faites-y un trou au-deſſous du milieu; mettez-y une cheville de bois longue de ſix pouces, groſſe comme le doigt, un peu en pointe par le bout, avec un petit trou au milieu; prenez enſuite un morceau de bois, long d'un pied, épais de deux pouces, pointu par le bout; faites-y une entaille, haute de deux pouces, large d'un pouce & demi; percez ce morceau de bois par ſa partie ſupérieure; faites-y entrer une cheville de la longueur d'un pouce; paſſez une ficelle dans le trou pratiqué au milieu de la cheville, & roulez-la à l'entour; piquez en terre cette machine, au milieu des deux napes; de ſorte que lorſque la perſonne qui ſera dans la loge (laquelle doit être faite de branches de taillis, & du chaume tout autour) tirera la ficelle, le miroir tourne de côté & d'autre, de la même maniére que les petits moulinets que les enfans font tourner dans une noix: on la fait tourner lorſque le ſoleil paroît; les Alouettes viennent voltiger aux environs, & on les prend dans les filets: cette chaſſe ſe fait le matin, & pendant les gelées blanches.

Les Alouettes ſont de bon goût, nourriſſantes, & de facile digeſtion; les plus graſſes, ſur-tout en Automne, ſont les meilleures. On doit mettre au rang des Alouettes les Mauviettes, Moineaux, & autres petits oiſeaux qu'on prend parmi ceux-là.

Maniére de faire rôtir les Alouettes. Étant plumées & refaites ſur la braiſe, flambez-les, trouſſez-les, bardez-les, paſſez-les dans une petite brochette, les attachant à la broche; étant cuites, panez-les & les retirez: on ne les vuide point.

Ragoût d'Alouettes: vuidez-les, paſſez-les dans un peu de lard avec un oignon piqué de clous, ajoutez champignons ou truffes, un peu de farine, mouillez avec jus de

veau, & faites bouillir le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte ; faites une liaison d'un œuf & d'un peu de crême, & retournez un moment le ragoût sur le feu.

ALOSE. Poisson de mer. On le pêche dans les rivières qui se déchargent dans la mer ; car les Aloses y montent dans le Printems. La chair de l'Alose est ferme, & nourrissante ; ce poisson veut être mangé fort frais.

Maniére de l'apréter. Coupez-la par le côté : frottez-la de beurre & poudrez de sel ; faites-la griller à petit feu : on peut la manger avec une farce dessous, faite d'oseille & de crême, ou avec une sausse rousse & capres, ou avec beurre frais, ciboule, perfil, capres ; hachez le tout, passez à la casserole, & liez avec un coulis.

ALUN de roche (l') est regardé comme un des plus puissans astringens. On s'en sert dans toutes les hémorragies, dans le saignement de nez, dans les crachemens & vomissemens de sang, les hémorroïdes, les pertes de sang qui arrivent aux femmes, en quelque-tems qu'elles leur surviennent, ou dans les hémorragies causées par un coup de feu ou quelque instrument tranchant. La maniére de s'en servir varie selon les circonstances : dans les hémorragies inopinées & pressantes, on doit d'abord saigner le malade & donner l'Alun brut, tel qu'il est de sa nature, blanc ou rouge, en forme de pilules, dont la dose est d'un demi-gros, & envelopé dans du pain à chanter ; & on fera avaler un verre de tisanne, où l'on aura délayé un demi-gros d'écorce de racine de grande Consoude : on réïtérera ce remède de quatre en quatre heures dans les hémorragies les plus dangereuses, comme les crachemens de sang, jusqu'à ce qu'ils commencent à s'apaiser ; alors on se contente de donner une prise matin & soir. A l'égard des flux des hémorroïdes, où les pilules d'Alun sont mises en usage, on doit observer de bassiner le fondement lorsqu'il vient à être renversé par les efforts que l'on fait à la selle, avec de l'Alun dissous en parties égales d'eau distillée de Plantain & de Bourse à Pasteur ; après quoi l'on emploïera l'Alun en poudre, & on fera des supositoires avec le mucilage de gomme Adragant. Les femme qui ont des pertes de sang extraordinaires, doivent prendre, le matin à jeun, un demi-gros de pilules d'Alun pendant sept ou huit jours avant le tems de l'évacuation, & observer cette pratique pendant cinq ou six mois.

On se sert aussi dans les ulcéres de la matrice du baume d'Alun.

Pendant l'usage de l'Alun on doit aussi employer les narcotiques, pour procurer du repos aux malades.

EAU D'ALUN. Prenez une livre d'Alun de roche en poudre, jettez par-dessus une pinte d'eau bouillante, & lors-

qu'il y ſera fondu, tenez la diſſolution pendant quelque-tems ſur les cendres chaudes ; ajoutez-y une demi-livre de nouvel Alun, & dans la ſuite une plus grande quantité même, s'il le faut, juſqu'à ce que l'eau ceſſe de le diſſoudre & de s'en charger ; laiſſez repoſer la liqueur & la tirez à clair, & gardez-la dans une bouteille : cette eau eſt fort bonne, étant apliquée dans les hémorragies legéres, provenant de rupture de quelque petit vaiſſeau : elle eſt encore efficace dans celles provenant de quelques bleſſures, quoique profondes : on y a recours dans les grandes opérations de Chirurgie.

AMANDE. Fruit de l'Amandier. *Voyez* Amandier.

AMANDES GLACÉES. Jettez des Amandes pilées dans de la glace préparée, c'eſt-à-dire, compoſée de blanc d'œuf, de ſucre en poudre, de fleurs d'orange de Portugal ou de citron : roulez-lez bien juſqu'à ce qu'elles ayent pris leur glace : enſuite dreſſez-les ſur une feuille de papier, pour les faire cuire à petit feu deſſus & deſſous.

AMANDES A LA PRALINE. *Voyez* Praline.

AMANDES ſoufflées. Echaudez & pelez des Amandes douces, coupez-les par petits morceaux, mêlez-y une rapure de citron, mettez-les dans un blanc d'œuf qui n'ait point été fouetté, jettez-y du ſucre en poudre la quantité néceſſaire, pour que tout forme une pâte maniable, faites-en de petites boules groſſes comme de petites noix, mettez-les ſur une feuille de papier, laiſſant une eſpace entre chacune, faites-les cuire au four à un feu modéré.

AMANDIER. Arbre aſſez gros, qui produit les Amandes : il ſe plaît dans une terre ſéche & ſablonneuſe, mais qui a de la ſubſtance : on ne doit pas l'élever en pépiniére, mais le mettre tout-d'un-coup en place : il ſe multiplie d'Amandes, qu'on fait germer dans le ſable, & qu'on plante au Printems : on choiſit les plus groſſes & les plus liſſes : c'eſt ſur l'Amandier que l'on greffe toutes ſortes de Pêches & d'Abricots.

Les Amandiers ne viennent que de noyaux, & ne s'entent point ſur d'autres ſujets, comme on fait des autres fruits à noyau. Avant de planter les noyaux d'Amande, on doit les faire germer dans du ſable au mois de Novembre : on les met dans un mannequin, au fond duquel eſt un lit de ſable, ſur lequel on met un lit de noyaux, & par-deſſus un lit de ſable, ainſi alternativement : on met le mannequin dans une cave ou cellier, & au mois de Février on fait des rigoles profondes de ſix pouces dans un lieu du jardin qu'on a labouré, & on y plante les Amandes à dix-huit pouces de diſtance, & la pointe en-bas, en obſervant de ne pas rompre le germe : on remplit de terre les rigoles : on entretient le plant par de legers labours, on les ſarcle, & à

la fin du mois d'Août les Amandiers peuvent être greffés.

AMADOU, (l') qui eſt d'une grande utilité pour avoir du feu promptement, à l'aide d'une pierre à fuſil, & d'un petit morceau de fer raffiné, n'eſt autre choſe qu'une ſorte de grands champignons, qui viennent ſur-tout en Allemagne ſur les vieux chênes & ſapins; on les fait cuire dans l'eau, puis ſécher, après les avoir bien battus, on les met dans une leſſive préparée avec du ſalpêtre, & enſuite on les fait ſécher au four.

AMARANTHE. (l') eſt une fleur qui ne ſe flétrit pas: ſa couleur eſt tantôt cramoiſi, tantôt pourpre, tantôt jaune doré. Les Amaranthes fleuriſſent depuis le mois d'Août juſqu'à la fin d'Automne: elles veulent être ſemées & élevées ſur couche en bonne chaleur, & ſans cloches, le 5 ou le 6 de la lune d'Avril. Dès qu'elles ont deux pouces de haut, on les met au grand air, en ôtant les cloches peu à peu, ſelon le tems plus ou moins doux. A la fin de Mai ou de Juin, on peut les planter où l'on veut avec leurs mottes. Elles viennent mieux dans les pots qu'en pleine terre, & ont beſoin d'être bien arroſées.

AMBRE jaune, ou ſuccotrin. Mêlange de gomme & de réſine qui ſortent des peupliers, des pins & ſapins. Le meilleur doit être dur, clair, tranſparent, attirant des brins de paille: il eſt aſtringent & céphalique, convient aux catharres, à l'apoplexie, épilepſie, l'éthargie, vertige, flux de ventre, réſiſte au venin. Sa doſe eſt depuis dix grains juſqu'à demi-dragme.

AMENDEMENT (l') eſt l'art d'améliorer les terres, lorſque la nature de la terre eſt trop maigre ou trop forte, & ce par le ſecours des fumiers & autres engrais, ou bien en la faiſant ſervir pour d'autres productions. Il faut connoître la qualité d'une terre, pour lui donner les Amendemens convenables. Les terres maigres, ſéches & legéres ont beſoin d'Amendemens gras; tels ſont les fumiers de bœuf, de vache, de cochon, les curures de mares, &c. Les terres humides & peſantes ont beſoin d'Amendemens chauds; tels ſont les fumiers de pigeon, de cheval, de Mulet, de poule, de marne, &c. On peut amender encore les terres par le pâcage, & par différentes matiéres qui procurent le même ſecours que le fumier ordinaire: pour cet effet, les bons fermiers ont toujours dans quelque coin de la baſſe-cour un creux un peu étendu qu'ils rempliſſent ſans ceſſe de toutes ſortes d'immondices, leſquelles par les ſels qu'elles contiennent, contribuent beaucoup à l'Amendement des terres, & font ſouvent un meilleur effet que le fumier commun; tels ſont les excrémens & urine des animaux, même ceux des hommes, les curures d'égoûts, d'étangs, des mares, les boues des rues, les ordures de la baſſe-

cour, des éviers, les charognes, les herbes grossiéres que les vaches ont fourragées, les cendres, les bois pourris, le chanvre, &c. On y fait couler de tems en tems quelque ruisseau d'eau de pluie, pour qu'elle entretienne la substance du fumier; c'est le moyen d'en avoir toujours au besoin. Parmi les diverses sortes de fumiers, il y en a dont on fait cas principalement pour les Amendemens, & ce sont, 1°. les curures d'étangs, de mares, des fosses, les boues des rues, qui étant grasses & humides, sont propres aux terres séches & maigres; mais on ne doit les employer qu'après qu'elles ont été exposées un an: 2°. les cendres; elles sont bonnes à toutes sortes de terres, & particuliérement aux terres maigres; on doit les mêler avec le fumier: 3°. le marc de raisin; il est tres-propre aux terres froides & fortes; car il les subtilise par le feu qu'il contient: 4°. la terre de gazons coupée à la hauteur d'un demi-pied; on doit la bien mêler avec la terre du champ; cet engrais est excellent: 5°. le chaume brûlé sur la terre même; il y engraisse fort bien les terres à blé: 6°. la marne. *Voyez* Marne.

L'Amendement de la terre des Jardins se fait, ou par des fumiers, ou par des terres que l'on répand sur le Jardin: ainsi dans les franches & tenaces on met du fumier de cheval, qui est leger & sec; dans les sablonneuses, du fumier de vache qui est gras & lourd. On peut encore faire creuser sous terre à quelque profondeur dans le voisinage, & tâcher de trouver un lit de terre d'une qualité différente de celle dont on se plaint: ainsi on mêle & on épaissit un fonds de terre aride, sablonneux, avec de la terre de marais toute pleine d'un limon noir; mais ce doit être à trois ou quatre pieds de profondeur. On desserre un terrein argilleux en y mêlant du sable: on laisse reposer un an ces terres mêlangées, afin qu'elles aient le tems de se pénétrer. Pour corriger les défauts d'une terre à moins de frais; si, par exemple, la terre est spongieuse & difficile à mouvoir, on peut tenir les carrés du potager un peu élevés vers le milieu, & l'abaisser vers les extrémités en deux pentes imperceptibles pour faire écouler les eaux qui la refroidissent: si, au contraire, elle est trop séche & poreuse, on doit tenir les carrés un peu plus bas que les sentiers pour entretenir un fond d'humidité.

AMIDON. (l') Espéce de farine qu'on fait durcir, & dont on fait de la colle & de l'empois blanc. L'Amidon est composé des plus beaux grains de froment, que l'on fait fermenter pendant dix ou douze jours dans des tonneaux remplis d'eau: on les expose au soleil le plus chaud; on les retire, lorsqu'ils crévent sous le doigt; ensuite on les met par poignées dans un sac de toile claire, long d'une demi-aune, & étroit; puis pour séparer la farine d'avec

le ſon, on bat le ſac ſur une planche poſée à l'ouverture d'un petit tonneau ou bacquet ; chaque fois qu'on remet du grain, on retourne le ſac, & on le nétoye bien. On doit avoir ſoin d'égouter une eau rouſſe qui ſurnage ſur cette farine liquide qui s'amaſſe dans les tonneaux, & on y remet de l'eau claire ; on remue le tout, & on le paſſe dans un linge ; on remet ce qui eſt paſſé dans le baquet avec de la nouvelle eau, on l'expoſe au ſoleil, on égoute l'eau en inclinant le baquet ; la matiére épaiſſie qui reſte au fond eſt l'Amidon : on le coupe par morceaux, & on le fait durcir au ſoleil.

AN, Année. Meſure du tems que le Soleil ou la Lune emploie pour venir au même point du Zodiaque. L'Année ſolaire eſt de 365 jours, 5 heures, 49 minutes. L'Année lunaire eſt de 354 jours, 49 minutes, pendant leſquels elle parcourt douze fois le Zodiaque. L'Année ſolaire eſt diviſée en douze mois. L'Année biſſextile eſt celle où de quatre en quatre ans on inſére un jour, pour la faire de 366 jours ; car comme l'Année eſt de 365 jours, & près de ſix heures, Jules-Céſar ordonna que l'on compoſât de ſix heures qui excédent, un jour en quatre ans, & fit intercaler ce jour après le 23 de Février, qui étoit, ſelon la maniére de compter des Romains, le ſix des Calendes de Mars ; ainſi parce qu'on comptoit cette Année-là, *bis ſexto calendas*, on l'apella *annus biſſextus*, & de là vient l'Année biſſextile.

ANCHOIS. Petits poiſſons de mer de la longueur du doigt, qu'on aporte dans ces pays, confits au ſel dans de petits barils : on en fait des ſalades, des coulis qui entrent dans les ragoûts, tant gras que maigres, pour exciter l'apétit.

ANDOUILLES de Cochon. Maniére de les faire : mettez tremper dans l'eau pendant deux jours, avec un peu de ſel & quelques tranches d'oignon, un gros boyau de Cochon, dont vous avez ôté le gros bout ; retirez-le dans de l'eau fraîche, fendez-le en pluſieurs bandes, puis prenez du ventre de Cochon, après avoir ôté le gras, coupé en lardons de la grandeur que vous voulez vos Andouilles, & formez-les moitié d'un & d'autre, & aſſaiſonnez-les ; coupez enſuite les envelopes ou chemiſes de la longueur de vos Andouilles, après les avoir fait tremper dans du vin blanc ; ficelez les bouts de chaque Andouille, & introduiſez-les proprement dans l'envelope, & liez-les avec. Cela fait, mettez vos Andouilles dans une marmite avec de l'eau, des tranches d'oignon, clous de girofle, feuilles de laurier ; faites-les cuire doucement, les écumant bien ; jettez-y enſuite une pinte de lait, laiſſez-les refroidir dans le même bouillon, enſuite retirez-les.

ANE. Bête de ſomme, qui n'eſt mépriſable qu'en apa-

rence ; car à la campagne les Anes font beaucoup de travail : ils portent le blé au Moulin, les denrées au Marché, en raportent les proviſions, & rendent une infinité de petits ſervices : on leur fait labourer les terres legéres, & tirer de petites charrettes. Le lait d'Aneſſe eſt très-célébre par ſon utilité pour les perſonnes attaquées du poumon. Les Anes ne coûtent preſque rien à nourrir ; un peu d'herbe & de chardon, & de tems en tems un peu de ſon, leur ſuffit : un Ane eſt en état de travailler depuis trois ans juſqu'à plus de douze : un Ane, deſtiné pour Etalon, doit être haut & carré en ſes membres, la tête alerte, les oreilles belles, le poitrail & les côtes larges, la croupe plate & la queue courte, le poil luiſant, doux au toucher, de couleur gris-noir ; c'eſt dans le mois d'Avril & le mois de Mai qu'on leur fait ſaillir les Aneſſes : elles portent onze mois comme les Jumens, & les Anons les tettent un an entier.

Le lait d'Aneſſe eſt bon pour bien des maladies, où il s'agit de réparer la conſtitution d'un corps épuiſé & amaigri : dans celles du poumon, il adoucit les humeurs âcres ; il eſt bon aux goutteux, & il engraiſſe. Voyez *Lait*.

L'urine de l'Ane, apliquée extérieurement, eſt bonne pour la galle, la goutte, les maladies des reins. Sa fiente arrête le ſang.

ANEMONE. (l') Fleur admirable par le doux mêlange de ſes couleurs, & par leur diverſité.

Sa tige doit être forte pour ſoutenir la fleur, ſa tête bien ronde, ſes couleurs vives, les feuilles qui envelopent les dehors de la fleur qu'on apelle le manteau, larges & bien arrondies. Sa pluche, (c'eſt un amas de moindres feuilles qui couvrent l'extérieur de la fleur) doit faire le dôme en s'arrondiſſant : ainſi elle doit être large pour que la fleur ait de la grace.

Il y en a d'incarnates, de couleur de feu, des blanches, les nuancées ſont rares, les veloutées ſont les plus belles. Les Anémones veulent une terre legére, compoſée d'un tiers de ſable jaune, d'un tiers de terre à potager, & d'un tiers de terreau, le tout paſſé à la claie. Les terres doivent être miſes en dos de bahut ſur les plate-bandes deſtinées à recevoir ces plantes : ces fleurs veulent un lieu bien expoſé. On peut en planter dans des pots, une ou deux dans chacun.

Pour former une belle planche d'Anémones, obſervez de bien mêlanger les couleurs en les plaçant dans cet ordre : les couleurs incarnates, les couleurs de feu, les blanches, les violettes, les brunes, les panachées, les nuancées. 2°. Coupez avec des ciſeaux les tiges foibles qui peuvent être à chaque pied. 3°. Levez de terre tous les ans les pattes

d'Anémone, (c'eſt-à-dire, la racine) lorſque la fane commence à ſécher, & replantez-les en Automne.

La ſaiſon de les planter eſt depuis la mi-Septembre juſqu'au ſeize Octobre. Ceux qui veulent en avoir de fleuries une bonne partie de l'année, en plantent au mois d'Avril & de Mai. En tems pluvieux, on les couvre de paillaſſons, & avec du grand fumier, s'il gele. On ſeme auſſi les Anémones avec de la graine qu'on recueille au mois d'Août, & on couvre l'endroit ſemé de cette terre criblée dont on vient de parler. L'oignon d'Anémone ſe garde un an ou deux ſans être planté : on doit les faire ſécher, les bien éplucher, & en ôter le pourri avant de les faire ſécher : ils produiſent une plus groſſe fleur. La meilleure graine eſt de celles qui ont un très-grand vaſe, des couleurs éclatantes, un coloris luſtré. On la cueille quand elle eſt prête à tomber de la tige, & on la ſerre en lieu ſec.

ANGÉLIQUE. Plante potagére. La meilleure a ſa tige haute de deux à trois pieds : elle eſt cannelée & creuſe, ſes feuilles larges, dentelées, & de couleur pâle, d'une odeur aromatique : ſa racine eſt ſa plus excellente partie : elle doit être groſſe, longue, brune, d'un goût preſque amer : elle eſt ſtomachale, cordiale, céphalique, ſudorifique, vulnéraire, bonne contre la peſte & le mauvais air : elle fortifie l'eſtomac, & réjouit le cœur.

On en fait une eau, & on confit ſes tiges, qui reſſemblent à des cardons, c'eſt-à-dire, qu'après les avoir fait blanchir & bouillir à gros bouillons, on les met dans un poëlon avec du ſucre clarifié, dans lequel on leur fait prendre dix ou douze bouillons en les écumant.

ANGUILLE (l') eſt un poiſſon de riviére, long & menu, de la figure d'un ſerpent, dont la peau eſt ſi gliſſante, qu'on ne la peut tenir dans les mains : elle a la bouche aſſez grande, & garnie de petites dents, avec des nageoires auprès des ouies. La chair en eſt gluante & viſqueuſe.

Pêche des Anguilles. Elles ſe pêchent à la naſſe, qui eſt une eſpéce de filet connu, & qu'on tend à la décharge d'une vanne de moulin ; ou bien on fait une haie dans une riviére peu profonde, avec des claies qu'on arrête avec des pieux.

Il faut mettre les claies en triangle, & dans le fond il doit y avoir un eſpace pour laiſſer couler l'eau, de la largeur de l'embouchure de la naſſe : cela fait, enfoncez la naſſe dans l'eau, attachez-la à la haie, à l'endroit où eſt l'ouverture laiſſée, & faites en ſorte que l'eau paſſe par-deſſus.

Comme les Anguilles vivent de vers, on les prend encore avec des vers de terre, les plus gros qu'on peut trouver : on en attache huit ou dix, les uns près des autres,

au bout d'un cordeau, qu'on tient en main sur le bord d'un bateau, puis on les jette dans l'eau : aussi-tôt que les Anguilles les aperçoivent, elles y accourent & prennent chacune un ver, qu'elles tiennent avidement, ce qui fait remuer le cordeau, & alors on le tire à soi avec ce poisson.

On peut aussi attacher ces vers à des hameçons, ou se servir de peaux de grenouilles au lieu de hameçons.

Secret pour en prendre à la main. Prenez huit dragmes de Scolopendre de mer, (c'est une espéce de poisson) autant de Squilles, espéce d'Ecrevisses, & une dragme de Jugioline : mêlez le tout ensemble, c'est un apas excellent pour les prendre.

Les Anguilles demeurent dans la bourbe, & ne se pêchent en abondance que dans les inondations, & quand les eaux sont troubles.

On aprête les Anguilles de diverses maniéres : de la chair on en fait un godiveau, en la battant bien dans un mortier, & y mettant de la crême, mie de pain, persil, ciboules, champignons : on les assaisonne de bon goût, & on farcit les arêtes, puis on les fait cuire au four dans une tourtiére.

2°. On les accommode au blanc, c'est-à-dire, qu'on les dépouille ; on les coupe par morceaux, on les fait blanchir à l'eau bouillante : l'Anguille étant égouttée sur une serviette, on la passe au beurre blanc, & on la fait cuire avec sel, poivre, clou, & un verre de vin blanc. On y fait une sausse blanche avec des jaunes d'œufs, quand on veut la servir.

3°. On les fait frire ainsi : après avoir dépouillé l'Anguille, coupé par tranches & fait mariner pendant deux heures dans du vinaigre, sel, poivre, laurier, ciboules, on la farine & on la frit.

4°. On les met sur le gril, après les avoir dépouillées, mises par tronçons, fait mariner, & les avoir panées.

PATÉ D'ANGUILLES. Dépouillez une Anguille, coupez-la par tronçons, faites un godiveau d'un de ces tronçons, avec champignons, ciboules, persil, beurre frais, sel, poivre, fines herbes : faites votre Pâté de pâte fine, point trop haut ; arrangez-y vos tronçons ; assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes ; couvrez-le de beurre & d'une abaisse, dorez-le d'un œuf, mettez-le au four. Dans le tems qu'il cuit, faites un ragoût avec champignons, truffes, laitances : faites-le ample de coulis ; & le Pâté étant cuit & dégraissé, jettez le ragoût dedans.

ANIS, & Eau d'Anis. Plante aromatique, dont la graine est longuette, d'un goût piquant & amer : la semence est chaude ; elle est fort bonne pour chasser les vents.

Pour faire de l'Eau d'Anis, on doit choisir le plus pesant, & qui soit d'une couleur verte.

L'Anis de Verdun est celui qui est le plus en usage : il est

plus plein que les autres : sa couleur est grise, & il est plus agréable que l'Anis verd. On le pile pour le faire foisonner, & on y mêle un peu de Fenouil, parce que l'Anis seul est trop fade. Le tout étant pilé, ne mettez d'abord dans l'alambic que les deux tiers de la quantité requise d'eau-de-vie, mettez-le sur le feu, lutez exactement, proportionnez le feu à la quantité de la recette, rafraîchissez le chapiteau, & observez de ne point tirer de phlegme : tirez ensuite vos esprits distillés, faites fondre du sucre dans de l'eau fraîche, versez-y votre distiliation, & mettez alors dans ce syrop le tiers d'eau-de-vie que vous aviez réservé ; mêlez le tout avec les esprits d'Anis, & passez-le à la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair.

La recette pour six pintes d'eau d'Anis, est de mettre dans l'alambic deux pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau, deux onces d'Anis, une once de fenouil, une livre & un quart de sucre, trois pintes d'eau pour faire le syrop, & cinq demi-septiers d'eau-de-vie que l'on met dans le syrop avec les esprits distillés, dès que le sucre est fondu.

L'eau de Fenouillette, qui a beaucoup de raport avec celle d'Anis, se fait de la même maniére.

ANTIMOINE. Minéral aprochant de la nature des métaux : il est pesant, de couleur noire, luisant, disposé en longues aiguilles faciles à casser : le meilleur est celui de Hongrie. C'est un des plus grands vomitifs qui soient dans la Médecine; il purge avec violence toutes sortes d'humeurs : on l'emploie dans les maladies dangereuses : comme Apoplexie, Paralysie, Epilepsie, Vertige, Goutte, & toutes les maladies causées par l'abondance des mauvaises humeurs : mais on ne le donne qu'avec de grandes précautions, c'est-à-dire, qu'on ne donne que le préparé, qu'on apelle Émétique. On le donne en forme de vin, ou par grains.

AOUST. Travaux à faire dans ce mois. On doit donner le troisiéme labour aux Jachéres, charrier le fumier sur les terres, arracher le chanvre, battre le seigle pour la semaille, brûler les ronces & les mauvaises herbes qui sont dans le pâtis. C'est le tems de chercher des sources d'eau pour faire des puits & des fontaines. Quant aux jardins, on doit fouler les montans des oignons & les feuilles des betteraves, carottes, panais ; semer des épinars pour la mi-Septembre, de la laitue à coquille pour l'Automne, & des mâches pour l'hyver ; replanter les fraisiers enlevés en motte, & beaucoup de chicorée à un bon pied l'une de l'autre, des laitues royales pour l'Automne & l'Hyver ; lier la chicorée, si elle est grande. Pour les fleurs, planter des Anémones simples, pour avoir des fleurs en Automne & en Hyver : à la fin d'Août mettre en terre les Jacinthes, les Anémones, Renoncules & Jonquilles les plus belles.

APÉRITIFS. Remédes qu'on met en uſage pour ouvrir & inciſer les humeurs lymphatiques qui contribuent à la digeſtion : ils ſont dits Apéritifs, parce qu'après avoir été digérés dans l'eſtomac, ils font paſſer dans le ſang leurs parties ſulphureuſes & ſalines, corrigent le mauvais caractére de la lymphe, & enlévent ainſi les obſtructions des glandes. Leur uſage eſt dans les vertiges, les engourdiſſemens, les vapeurs, palpitations de cœur, coliques invétérées, vomiſſemens & dépravations de goût, dans les maladies des reins & dans la veſſie, pâles-couleurs, jauniſſe, affections hypocondriaques, enflures naiſſantes, ſcorbut, aſthme, rhumatiſme, &c. *Voyez Eau minérale, martiale & opiate apéritive.*

APOPLÉXIE (l') eſt la plus terrible de toutes les maladies, parce qu'elle frape inopinément comme un coup de foudre, & qu'elle prive de tout mouvement & ſentiment ceux qui en ſont attaqués : on en diſtingue deux ſortes, la ſanguine & la ſéreuſe. La ſanguine eſt cauſée par les engorgemens dans les vaiſſeaux du cerveau, ou par une trop grande raréfaction du ſang. La ſéreuſe vient d'une abondante ſérosité, dont le ſang eſt ſurchargé : cette ſérosité engorge les glandes, & empêche que le ſang ne fourniſſe la quantité néceſſaire d'eſprits : de là vient l'interruption du mouvement & du ſentiment. On connoît par le pous la différence de l'une & de l'autre. Dans la ſanguine le pous eſt beaucoup plus dur & plus fort, les vaiſſeaux plus pleins & plus tendus, le viſage plus haut en couleur que dans l'Apopléxie ſéreuſe : la ſanguine eſt plus rare dans les perſonnes âgées.

Auſſi-tôt qu'une perſonne eſt attaquée d'Apopléxie, il faut, 1°. lui ouvrir les dents avec le manche d'une cuiller, lui remplir la bouche de gros ſel, & le ſaigner le plus promptement qu'il eſt poſſible : ce ſel lui fait jetter quantité de petite craſſe épaiſſe & viſqueuſe, & l'éveille, à cauſe de ſon acrimonie : on doit en même-tems agiter le malade, le tourmenter, le faire promener à l'air en le ſoutenant. 2°. Lui donner une doſe convenable d'émétique, & par-deſſus une priſe de cordiaux ſpiritueux, tels que les gouttes d'Angleterre, le lilium de Paracelſe, la teinture d'or, la teinture de Vipére, les réïtérer de quart-d'heure en quart-d'heure, & lorſque l'émétique aura opéré, de quatre heures en quatre heures. Si les vomitifs n'opérent point, réïtérer la ſaignée au bout de deux heures, & trois heures après en faire une troiſiéme, & au pied. Dans l'intervalle lui donner un lavement purgatif fait avec trois gros de Séné bouillis dans trois demi-ſeptiers d'eau réduits à chopine, & couler la liqueur, y ajouter une once de l'Electuaire Diaphœnic. S'il n'opére point, en donner un ſecond, auquel on ajoute quatre onces de vin émétique, lui

faire en même-tems des frictions à la tête, lui frotter les tempes & le nez avec du Baume Apoplectique, lui souffler des poudres sternutatoires, ou lui injecter de l'eau de Mélisse avec une petite seringue, & lui frotter le col avec de l'eau de la Reine de Hongrie. Si la connoissance ne revient point, on réitére la dose de l'Émétique. Que si ces remédes n'ont point d'effet, on a recours au lavement de tabac : on le fait avec une once ou demi-once de tabac en corde coupé menu, bouilli dans une pinte d'eau réduite à chopine, passée par l'étamine : en même-tems on applique sur les épaules, ainsi que derriére les oreilles, les ventouses scarifiées, & l'emplâtre vésicatoire, que l'on arrose de quelques gouttes d'esprit de Vitriol : si le mal est encore opiniatre, donner au malade quelques verres de tisane laxative, & on y mêle de la poudre vomitive.

Lorsque les premiéres voies sont débarrassées & que la tête sera dégagée, on doit faire usage de la tisane suivante, mais seulement dans l'Apoplexie séreuse.

Prenez deux onces de la racine de Raifort sauvage, une once & demie de la semence de Moutarde contuse : versez sur le tout trois chopines d'eau bouillante, laissez-le infuser pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans un vaisseau couvert, & luté avec de la pâte. Ensuite coulez la liqueur, faites-en prendre au malade deux verres tiédes, l'un le matin à jeun, l'autre sur les cinq heures du soir. Cette tisane incise & atténue les humeurs visqueuses, & convient dans les Apoplexies qui viennent d'une abondance de glaires & de pituite : mais si le malade est d'un tempérament sanguin, il ne faut pas s'en servir.

Autre Remède. Prenez des eaux de Mélisse simple, & de Chardon beni, de chacune deux onces ; des eaux de fleur d'Orange, de Canelle orgée, de chacune deux gros ; du sel Ammoniac, un demi-gros ; de l'esprit volatil de Corne de Cerf, du Lilium de Paracelse, de chacun douze gouttes ; du syrop d'Œillet, une once : mêlez le tout pour un Julep à donner à la cuiller, ou en deux doses de quatre en quatre heures : on fera précéder ce Julep d'un lavement purgatif, & d'une emplâtre vésicatoire : ce remède n'est bon que dans l'Apoplexie séreuse.

Autre Remède. Prenez de la semence de Moutarde, deux onces ; de celle de Cresson à la noix, de Roquette, de chacune deux gros ; des feuilles séches d'Origan, de Menthe, de chacune six gros. Pulvérisez le tout, incorporez-le avec une suffisante quantité de syrop de Pivoine simple pour en faire une Opiate. La dose est d'un gros le matin à jeun, & autant sur le soir : cette opiate fortifie les digestions, & est utile contre l'Apoplexie & autres maladies qui viennent de l'épaississement des humeurs, occasionné par les crudités &

les glaires de l'estomac : mais il faut se purger de tems en tems pendant l'usage de ces Remédes.

Les Apoplectiques convalescens doivent user d'un régime très-sévére, manger peu le soir, & se purger de tems en tems pour prévenir les récidives, qui sont souvent funestes : ensuite, & lorsque la saison y sera propre, il est bon qu'ils prennent les Eaux minérales chaudes, telles que celles de Vichi, de Bourbon, ou de Bourbonne.

Comme la Paralysie est une suite ordinaire de l'Apoplexie, on frottera les membres affligés avec de l'esprit de vin camphré, ou l'eau impériale, & le malade lavera sa bouche avec cette même eau, ou pure ou tempérée avec de l'eau commune.

Pour se préserver de l'Apoplexie, lorsqu'on a lieu de la craindre, il est bon de prendre tous les matins à jeun une pincée de graine de Moutarde seule ou dans un véhicule.

APOZEME (f') est une forte décoction de racines & de feuilles de plantes.

APPEAU. Espéce de sifflet pour attirer les oiseaux & le gibier au piége, & avec lequel on contrefait le son de leur voix : on en fait de diverses sortes. Par exemple, on fend un bâton de Coudrier, ou Noisettier, on le rejoint après avoir aplani les deux parties séparées, & en avoir levé un petit morceau fort mince de sept ou huit lignes de longueur, on le retrécit avec la pointe du canif, & on fait une petite ouverture à ces deux parties, pour faire passer l'air entre deux : on les rejoint & on les lie par les bouts avec une ficelle, & si on veut grossir le ton, on augmente l'ouverture : on donne le nom d'Appeaux ou d'Appelans aux oiseaux dont on se sert pour attirer les autres.

APEL. (f') C'est la plainte qu'on forme devant le Juge supérieur, d'une Sentence rendue par un Juge inférieur, pour raison de griefs & dommages qu'on prétend avoir reçus de cette Sentence. L'Apel s'interjette par un simple Acte, signé par l'Apelant ou par son Procureur, & signifié à la Partie qui a obtenu gain de cause. L'Apelant doit relever son Apel dans les trois mois de l'Ordonnance, sinon il peut être assigné en défertion par l'Intimé. L'Intimé est celui qui a obtenu gain de cause en premiére Instance : il peut prévenir l'Apelant par Lettres Royaux d'anticipation, portant permission à l'Impétrant de faire assigner l'Apelant à certain jour compétent en la Cour, pour voir procéder sur l'Apel, soit que l'Apelant n'ait pas relevé Apel, ou qu'il l'ait relevé à trop longs jours.

L'Apelant peut relever son Apel, ou par un relief d'Apel, ou par un Arrêt.

L'Apel suspend l'éxécution de la Sentence, excepté certains cas urgens, ausquels les Sentences sont éxécutoi-

res, nonobſtant opoſitions ou apellations quelconques.

En matiére d'Apellations, il y a trois ordres de Juriſdiction Royale. Le premier eſt celui des Prévôts & Châtelains Royaux. Le ſecond eſt celui des Baillifs, Sénéchaux & Préſidiaux, auſquels reſſortiſſent les Apellations des Prévôts & Châtelains. Le troiſiéme eſt celui des Parlemens, par-devant leſquels s'interjettent les Apellations des Sentences des Baillifs & Sénéchaux.

APÉTIT perdu, ou dégoût. Reméde. Il faut prendre une médecine ordinaire, & faire uſage pendant quelques jours d'un peu de vin d'Abſinthe.

ARBITRE (un) eſt celui qui eſt nommé par les Parties ou par le Juge, pour la déciſion de leurs différends. Un Arbitre doit ſuivre le droit à la rigueur : toutes perſonnes capables & en état de juger la queſtion conteſtée entre les Parties, peuvent être Arbitres : il faut en excepter les Mineurs, les Juges ordinaires des Parties, les femmes, les perſonnes de mauvaiſe réputation, ou réputées infames.

On prend ordinairement des Arbitres pour les partages des ſucceſſions, pour la reſtitution de la dot & du douaire.

Les Arbitres qui ont accepté le compromis, ne peuvent plus s'excuſer, ſi ce n'eſt du conſentement des Parties ; & les Parties qui ont paſſé le compromis ne peuvent y renoncer. Les Arbitres doivent être tous préſens lorſqu'il eſt queſtion d'entendre des témoins : pour éxécuter la Sentence des Arbitres, il faut qu'elle ſoit homologuée par le Juge Royal : on peut apeller d'une Sentence arbitrale ; mais elle eſt éxécutoire, nonobſtant l'apel.

ARBRE eſt le premier & le plus grand des végétaux, qui pouſſe beaucoup de branches & de feuilles. Il y en a de pluſieurs ſortes : 1°. les Arbres de tige & de plein vent ; ils s'élévent naturellement fort haut, & on ne les rabaiſſe jamais : 2°. les Arbres nains ou buiſſons ; ce ſont ceux que l'on tient bas & auſquels on ne laiſſe que demi-pied de tige : 3°. les Arbres en eſpalier, qui ſont ceux dont les branches ſont étendues contre les murailles en façon de main ouverte : 4°. les Arbres en contre-eſpaliers ; ils ſont plantés près l'eſpalier en ligne parallèle : 5°. les Arbres en mannequin ; on met ceux-ci à part plantés dans des mannequins pour s'en ſervir dans le beſoin, à la place de ceux qui ſeroient morts : 6°. les Arbres ſur franc ; ce ſont ceux qui ont été greffés ſur des ſauvageons, venus de pepin ou de bouture dans le voiſinage d'autres ſauvageons ; ou bien c'eſt un Arbre enté ſur un autre de ſon eſpéce.

ARBRES FRUITIERS. (culture des) Terre qui convient à chaque Arbre Fruitier. 1°. Les Poiriers & Pommiers viennent bien dans les terres, ſoit ſéches, ſoit humides, pourvu qu'elles ayent trois pieds de profondeur ; mais les

Poiriers francs veulent une terre douce & qui ait un grand fond. 2°. Les Coignaſſiers, dans une terre douce & un peu fraîche. 3°. Les Pruniers, dans les terres ſéches & pierreuſes. 4°. Les Pêchers, dans les terres legéres. 5°. L'Amandier, dans les mêmes. 6°. Les Cerifiers, & autres fruits rouges, dans les douces & ſablonneuſes, & auſſi les graſſes. En général, les fruits ont plus de goût dans les terres ſéches, mais auſſi les Arbres ſont plus vigoureux dans les terres fortes.

Il y a ordinairement trois maniéres différentes de planter les Arbres. 1°. A haute tige: cette maniére ſe pratique pour les vergers & dans les champs, & pour certains Arbres qui ne viennent bien que dans cette ſituation. Tels ſont les Pommiers, & ceux qui ont des diſpoſitions à être pâteux comme le Sucré verd, le Lanſac. Les Abricots, les fruits à pepin & les fruits rouges y viennent fort bien. Au reſte, les fruits qui viennent en plein vent ont plus de goût que ceux en eſpalier. 2°. En eſpalier: on choiſit pour cela des Arbres de demi-tige ou nains, qu'on a taillés à deſſein dès leur jeuneſſe: ils doivent être bas de tige, garnis dès le pied: on les étend en forme d'éventail ſur un mur, au moins de ſept pieds de haut; & on les y place alternativement avec les nains. Les fruits qui conviennent aux eſpaliers, ſont les Pêches, les Abricots, les Poires, les Prunes, les Figues, le Perdrigon violet. 3°. En buiſſon; & pour cet effet on doit, en les plantant, ne leur laiſſer que neuf pouces hors de terre, les tailler à meſure qu'ils croiſſent, de maniére qu'ils s'étendent plus en largeur qu'en hauteur, & qu'ils ſoient ronds en tout ſens. Les fruits qu'on met en buiſſon ſont les Poires de Beurré, la Virgouleuſe, le Bon-Chrétien, le Colmar.

Quant aux endroits du Jardin où chaque Arbre Fruitier doit être placé, on doit avoir égard à la qualité du fonds. Ainſi les fruits délicats & pleins d'eau, tels que tous les fruits à noyau, demandent d'être plantés dans la terre la plus ſéche & la plus douce. Il en eſt de même des fruits à pepin & pleins d'eau, comme le Bon-Chrétien & le Beurré. A l'égard de ceux qui, par leur nature, ſont ſecs, comme le Martin-ſec, le Meſſire-Jean, on doit les mettre dans les terres les plus humides. 2°. Il faut avoir égard à l'expoſition, c'eſt-à-dire, aux aſpects du ſoleil. Ainſi, 1°. le Levant eſt la meilleure expoſition pour les Pêchers, Pavies, Abricots; les Poires hâtives & délicates, comme la Virgouleuſe, le Saint-Germain, la Bergamote d'Automne, le Bon-Chrétien d'Hyver: cette expoſition eſt favorable aux terres legéres. 2°. Le Midi, pour les Muſcats, Chaſſelas, Figuiers, le Bon-Chrétien, la Bergamote, & toutes les eſpéces pleines d'eau, parce que ces fruits ont beſoin de beaucoup de

chaleur

chaleur pour bien mûrir. Au reſte, cette expoſition eſt la meilleure pour les terres fortes, froides & humides. 3°. Le Couchant pour les Pruniers, Pommiers & Poiriers, qui ne ſont, ni hâtifs, ni délicats, comme Marquiſes, Saint-Germain & autres. Cette expoſition eſt propre aux fonds arides & ſablonneux.

Le Nord, quoique la plus mauvaiſe expoſition, eſt bon quand il y a un peu de ſoleil dans les climats plus chauds que froids pour les Poires d'Eté, les Prunes de Monſieur. 4°. Avoir égard dans l'expoſition aux vents pour le tort qu'ils peuvent faire aux fruits. Ainſi comme les Ceriſes, Prunes, & autres fruits à noyau, fleuriſſent de bonne heure, on doit planter ces Arbres à l'abri des vents du Septentrion & de Galerne, qui régnent au Printems, & ſont ſuivis de gelées; à l'égard des Pommiers & Poiriers, comme ils pouſſent leur fleur plus tard, il faut les mettre à l'abri de ceux du Midi.

Régles eſſentielles à obſerver ſur la PLANTATION DES ARBRES. Premiére Régle. La meilleure ſaiſon pour planter eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Noël.

Deuxiéme. Préparer la terre: pour cet effet, on y ouvre des trous plus ou moins grands; ils doivent être de ſix pieds en carré dans les bonnes terres. A l'égard des Poiriers, deux pieds de profondeur ſuffiſent, & un pour les Pommiers; enſuite labourer le fond des trous, y mettre pluſieurs lits de bonne terre, avec laquelle on mêle du fumier pourri. Dans les terroirs humides on ne doit point faire des trous, mais ſeulement labourer bien la terre. Pour les Arbres qu'on met en eſpalier, il faut ouvrir une tranchée de trois pieds de profondeur, & de ſix de large; la couper en talut du côté du mur, pour ne pas toucher aux fondemens; ſéparer la bonne terre de la mauvaiſe; labourer le fond; y remettre un pied de bonne terre & un demi-pied de fumier pourri, & ainſi alternativement juſqu'en haut: à l'égard des Arbres en buiſſon, on fait des trous de quatre ou cinq pieds en carré.

Troiſiéme. On doit avoir attention à l'âge & à la qualité de chaque Arbre: ainſi les Pêchers & les Abricotiers doivent ſe planter un an après qu'ils ont été greffés; les Poiriers & les Pommiers, deux ans après. On doit faire choix de ceux qui ont l'écorce noire, luiſante, la feuille ſaine. Quant aux Arbres de tige, on doit les choiſir bien droits, & de ſix pieds de haut. Les Poiriers que l'on veut ainſi planter, doivent avoir été greffés ſur Franc, & non ſur Coignaſſier, à moins que ce ne ſoit dans une terre humide. Pour les Arbres d'Eſpalier, & les Arbres nains, on doit préférer ceux qui ſont d'un ſeul brin, qui ont de gros yeux & une ſeule greffe. En général, on ne doit point prendre d'Arbre qui

soit vieux arraché, ou qui ait l'écorce ridée, le bois sec, & dont les racines ne soient point bien conditionnées ; car il faut qu'elles soient grosses à proportion de l'Arbre, point pourries, ni éclatées, & que celles près de la superficie soient nouvelles faites.

Quatriéme. On doit sçavoir préparer l'Arbre qu'on veut planter : pour cet effet, il faut, 1°. ôter seulement le superflu des petites racines, qu'on apelle chevelu, & qu'il faut bien éplucher. 2°. Couper les grosses racines qui sont rompues, ou pourries, ou séches, ou qui sont placées contre l'ordre naturel : par exemple, lorsqu'il y en a trois près l'une de l'autre, couper celles des côtés. En général, on ne doit conserver que fort peu de grosses racines ; & parmi ces derniéres, les jeunes seulement, lesquelles sont rouges : elles doivent être taillées de maniére qu'elles figurent des doigts écartés & crochus. 3°. Tenir courtes toutes celles qu'on a conservées ; ainsi celles des Arbres nains ne doivent avoir que sept à huit pouces, & celles des Arbres de tige un pied. 4°. Couper les grosses le plus près de l'endroit le mieux nourri ; couper aussi avec soin le pivot. A l'égard des Espaliers, on doit couper les racines qui tournent du côté de la muraille. Lorsqu'il s'agit de décharger la tige de l'Arbre, ce qu'on ne doit faire que lorsqu'on est prêt à le planter, on le raccourcit à proportion de la profondeur de la terre qui lui est nécessaire : ainsi les arbres à plein vent doivent avoir six à sept pieds de tige ; les arbres nains, depuis six jusqu'à dix pouces au-dessus de la greffe : on les tient plus bas dans les terres séches que dans les terres humides ; on doit les étêter avant de les planter. Etêter un Arbre, c'est le couper à un demi-pied au-dessus de la greffe, & lui retrancher toutes ses branches.

Cinquiéme. Donner l'ordre & la distance nécessaires aux Arbres fruitiers en les plantant. 1°. Il est bon de mettre chaque espéce dans la terre qui lui est propre, ou même de faire un plant particulier de tous les Arbres d'une même espéce : mais à l'égard des Espaliers, on peut mêler les espéces, après avoir observé l'exposition que chaque fruit demande. 2°. A l'égard de la distance qu'on doit donner entre les Arbres, elle dépend de la bonté de la terre ; car dans les terres fortes, les Arbres s'étendent davantage que dans les legéres. Les Auteurs sur cette matiére different entr'eux. Les uns veulent qu'on mette à douze pieds de distance l'un de l'autre les Arbres en espalier ; d'autres à cinq ou six : à l'égard des Poiriers plantés en buisson & par allées, on les plante de douze en douze pieds : dans les terres qu'on entretient de labours, de huit en huit toises : pour les Poiriers & Pommiers, dans les lieux exposés aux grands vents, de trois en trois toises : dans les pâtures, de

quatre en quatre, & pour les fruits à noyau, de trois en trois. A l'égard des Arbres qu'on plante pour servir d'avenue, il faut avoir égard pour la distance aux différentes espéces : ainsi les Ormes & les Tilleuls doivent être plantés à deux toises l'un de l'autre : les Châtaigniers, Noyers, à quatre ou cinq toises : les Chênes & Hêtres, à neuf pieds : les Pins, à quatre toises.

Quand on plante les Espaliers, on mêle ordinairement les Poiriers & les Pêchers ensemble : d'autres aiment mieux planter tous les Poiriers de suite, & tous les Pêchers & Abricotiers ensemble.

Sixiéme. Observer de planter les Arbres à haute tige, soit dans les Vergers ou ailleurs, d'une maniére réguliére, c'est-à-dire, ou en allée, ou en carré, ou en quinconce.

Septiéme. Sçavoir bien planter ; & pour cela, 1°. attendre pour faire le transport des petits Arbres destinés à être plantés qu'ils soient hors de séve : dans les terres séches, ils le font plutôt que dans les terres humides. 2°. Choisir un beau jour du mois de Novembre ou Décembre pour les planter. 3°. Observer de ne pas endommager les racines des jeunes Arbres en les arrachant, tâcher de les conserver toutes entiéres, les retailler, couper par-dessous les grosses racines, couper la tige à sept pieds de haut au plus pour les Arbres de haute tige, & à l'égard d'un Arbre en espalier, l'arrêter plus ou moins long, selon la bonté de la terre : on doit tailler fort court les Pêchers. 4°. En plantant l'Arbre dans le trou ou dans les tranchées, ne l'enfoncer que d'un demi-pied de profondeur, en sorte que la greffe des Arbres nains soit au moins d'un pouce hors de terre, observer de tourner le dos de la greffe au Midi, & la coupe vers le Nord, étendre proprement les racines, poser les Arbres en espalier à dix ou douze pouces en deçà de la muraille, & les incliner de maniére que la tige soit à trois ou quatre pouces du mur : mais en éloigner autant qu'on peut toutes les racines, les couvrir de bonne terre mêlée avec du terreau de couche consommé, & ne laisser aucun vuide entre les racines, mettre sur la taille de l'Arbre de la bouze de vache, ou de la cire molle pour les préserver de la gelée. 5°. Les Arbres étant plantés, les butter de terre à la hauteur d'un pied, & aplanir cette butte pour que l'eau s'y arrête. 6°. Au mois de Mars leur donner un leger labour, & mettre quatre pouces d'épaisseur de fumier, ou du chaume autour de la tige. Dans les terres froides & humides, on doit relever les tranchées de deux pieds plus haut que la terre ordinaire. 7°. Entretenir les Arbres qu'on a plantés : pour cet effet, on doit ébourgeonner ceux de haute tige jusqu'à un pied & demi de haut, lorsqu'ils commencent à pousser : ensuite on en demeure là ; car on ne doit rien ôter à un

Arbre nouvellement planté qu'au tems de la taille. 8°. A la troisiéme année, au mois de Mars, on retranche les branches foibles & inutiles, & on rafraîchit les chicots jusqu'au vif. A l'égard des Espaliers & des Arbres en buisson, on ne leur doit ôter aucune branche la premiére année. 9°. On doit donner au moins trois labours par an aux Arbres : le premier en Novembre, le second à la fin d'Avril, & hors du tems de la fleur, & le troisiéme à la saint Jean. On laboure les Arbres de haute tige avec la charrue pour ôter les mauvaises herbes, & avec la houe fourchue dans les endroits où la charrue ne passe point, les Arbres nains en buisson avec la bêche : on laboure les Espaliers & contre-Espaliers de quatre à cinq pieds de large & profondeur dans les mois de Mars & d'Octobre. En général, les premiers labours doivent être profonds dans les terres séches & legéres.

Dans les Jardins de propreté on doit donner aux Arbres quatre labours par an. Le premier à l'entrée de l'Hyver : le second au commencement du Printems, & deux autres petits à la saint Jean & au mois d'Août, les arroser matin & soir, les élaguer avec soin, en ébourgeonner les tiges dès la premiére année, & n'y laisser ni fourches, ni brindilles. La seconde année & les suivantes on doit garnir les bréches de palissades, les tondre de près en Juillet entre les deux séves, par-devant & par-derriére, pour les faire mieux élever, sans couper les montans, que lorsqu'ils ont acquis leur hauteur : à l'égard des arbrisseaux de Parterre, on doit les tondre deux ou trois fois l'an, & de près.

TRANSPLANTATION des grands Arbres.

1°. On peut les transplanter aux mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février, par un beau tems.

2°. Pour cette opération, on doit faire un cerne autour de l'Arbre, en tirer la tige jusqu'à ce qu'on découvre les racines, les détacher sans violence, arracher l'Arbre, & le transplanter dans le trou qu'on lui a destiné, & proportionné à l'étendue de ses racines, observant de ne point enfoncer l'endroit où il a été greffé : si c'est un Arbre à haute tige, on doit couper le bout de ses branches, & toutes celles qui sont mal placées.

3°. On étend les racines, on y met de la bonne terre dessus & dessous, en la pressant doucement avec la main : on répand sur la largeur du trou du fumier bien pourri, bien haché, & réduit en terreau : mais on peut se dispenser d'en mettre dans les terres grasses ou fortes ou noirâtres : on jette sur ce premier lit de terre la valeur d'un arrosoir d'eau, à moins que le tems ne fût disposé à la gelée : on remet un demi-pied de terre, puis du fumier, & on achéve de remplir le trou. Au Printems on réitére l'arrosement.

A l'égard des Arbres à plein vent, ou de haute tige, on les plante sans les étêter, & on n'y laisse que quatre à cinq branches : on les plante en quinconce ; on ne les taille point : mais dans les six premiéres années on a soin seulement de leur former une belle tête : cependant on en doit retrancher les branches qui naissent tortues, & le bois mort, qu'il faut couper jusqu'au vif.

NOUVELLE MÉTHODE de planter les Arbres Fruitiers. *

1°. On doit effondrer la terre, en faisant une fouille ou tranchée de quatre à cinq pieds de profondeur, & d'autant d'espace en tout sens. Si on trouve du tuf, du sable, de la pierre, de la glaise, les enlever ; le tout pour rendre la terre meuble, & y renouveller l'air jusqu'au fond.

2. Ne pas remplir la tranchée de la même terre, mais y mettre, par exemple, des gazons renversés de l'épaisseur d'un bon pied, puis la combler de la superficie de la terre voisine : à l'égard de la terre qu'on a tirée de la tranchée, la répandre sur le terrein dont on a pris celle destinée pour remplir la tranchée : mais si c'est de la mauvaise terre, comme du tuf, &c. la jetter hors du jardin. La nécessité de cet effondrement est fondée sur ce que la terre, au fond, est un corps dur & serré, qui ne forme qu'une masse compacte & impénétrable aux rayons du soleil & aux eaux, & sur ce que sa superficie est dévorée par l'air, le hâle, & le soleil, qui enlévent toute l'humidité des plantes, & font que la terre se crevasse de toutes parts ; au lieu que quand la terre est rendue meuble, le pompement s'en fait jusqu'au fond.

3. Planter les Arbres avec toutes leurs racines, quand même elles seroient d'une aune de large ; c'est le moyen que l'Arbre fasse des jets vigoureux dès la premiére année, & il est Arbre formé à la troisiéme.

4°. Ne rafraîchir le bout des racines que de l'épaisseur d'une ligne, & rafraîchir celles qui sont cassées & offensées.

5°. Avoir soin, quand on plante les Arbres, de mettre la greffe hors de terre d'autant de pouces qu'il y a de pieds de fouille, & non à fleur de terre, comme font ordinairement les Jardiniers : car il arrive de là que la plûpart de ces Arbres ont leurs greffes enterrées, parce qu'un Arbre planté s'affaisse avec toute la masse de la terre remuée : or, la greffe étant posée à fleur de terre, se trouve enterrée au bout de quelque-tems au moins de quatre à cinq pouces ; ainsi la séve se trouvant trop humectée & morfondue par l'humidité de la terre, ces Arbres ne portent que des fruits sans goût, ou ils languissent. Ainsi pour bien faire, on ne doit prendre que des Arbres greffés à quatre ou cinq pouces au-dessus du tronc ; & si on est dans la nécessité de prendre quel-

* *Cette Méthode est de M. l'Abbé Roger.*

ques Arbres qui ont été greffés près du tronc, il faut les butter jusqu'à ce que la motte soit descendue. Au reste, il n'importe de quel côté la greffe se rencontrera, il faut néanmoins chercher le sens de l'Arbre.

6°. On doit faire choix d'Arbres forts & vigoureux, & n'en jamais planter qui soient petits, fluets, rabougris, &c.

7°. Il ne faut point piétiner les Arbres après les avoir plantés : car on gêne les racines auxquelles on fait prendre un mauvais pli, & on forme un plancher impénétrable aux pluies & aux influences de l'air.

8°. On ne doit point enterrer un Arbre, quel qu'il puisse être, plus avant en terre que deux ou trois pouces au-dessus du tronc. La place la plus convenable du tronc est d'être à la superficie de la terre : ainsi il ne doit pas être enfoncé dans la terre comme les racines, ni à découvert comme la tige.

9°. Mettre une distance au moins de douze pieds entre les Arbres en buisson : car il ne faut jamais qu'ils se nuisent les uns aux autres par leurs racines, ou par leur ombrage : & dix-huit entre les Arbres de tige. A l'égard des Châtaigniers & des Noyers, il en faut trente, ainsi qu'entre tous les Arbres qui jettent de très-longues racines.

10°. Cacher les défauts des Arbres en les plantant, & les placer alors de profil & de côté : planter les Arbres avec leur tête, quels qu'ils soient, soit qu'on les plante en espalier, ou à plein vent, & ne les étêter qu'à la fin de Février : c'est le sentiment de M. de la Quintinie. Ne point supprimer les racines pivotantes, comme font les Jardiniers : car par le retranchement du pivot toute la séve flue & se perd par la plaie qui est faite alors perpendiculairement, ce qui fait périr un grand nombre d'Arbres. On a éprouvé, au contraire, que des Arbres plantés avec le pivot ont réussi à souhait en peu d'années. En effet, le pivot étant perpendiculaire au tronc, & piquant droit en terre, prend des sucs beaucoup plus abondans que des racines placées horizontalement. Enfin, on peut remarquer que les Arbres Fruitiers qui pivotent, ont toujours raporté les fruits les mieux nourris & les plus succulens, & que les Arbres les plus vigoureux qu'on léve dans les pépiniéres, sont ceux qui ont des pivots.

A l'égard des contre-espaliers, on doit mettre une distance de dix ou douze pieds entr'eux & les espaliers : autrement ils affameroient ces derniers : on n'en doit former jamais avec des Pêchers, car ils ne réussiroient point : mais on peut en former avec des Poiriers, Pommiers, &c. On doit leur donner trois ou quatre pieds de hauteur, & les espacer de trente pieds, si ceux en espalier contre un mur de huit pieds le font de quinze ou dix-huit ; par la suite

les Arbres s'aprocheront. Mettre les arbres à pied droit, soit qu'il y ait treillage ou non, sans les cambrer, ni les déverser.

11°. Lorsqu'on rabat au mois de Mars les Arbres nouvellement plantés, il faut leur laisser un pied & demi ou deux pieds, & même trois au-dessus de la greffe : à l'égard des Arbres, soit de tige, soit de demi-tige, ou nains, leur laisser des racines de toute leur longueur, & une tête formée horizontalement ; mais ne laisser aucune branche perpendiculaire à la tige. Quant aux Arbres en buisson, on ne doit pas leur laisser une tête aussi haute qu'aux autres Arbres, mais les ravaler à environ six pouces, & quand ils pousseront, ne laisser que des bourgeons de côté, & des branches obliques au pourtour. Ravaler, c'est ôter entiérement les plus hautes branches qui sont grosses, & conserver les plus basses.

12°. On doit donner à tous les Arbres d'espaliers & de contre-espaliers la figure d'un V déversé, c'est-à-dire, plus ouvert qu'à l'ordinaire, & fait comme un compas renversé & à demi ouvert, & non dans la forme d'un éventail ; & cela dès la premiére taille, ou lors du ravalement, lorsqu'ils sont disposés à prendre cette forme ; & s'ils ne le sont pas, on attend la saison de la pousse.

Pour en venir à bout, il faut couper le canal direct de la séve, & supprimer, comme on vient de le dire, les branches perpendiculaires au tronc : autrement toute la séve passeroit vers les branches verticales, & abandonneroit toujours le bas, où sont les branches latérales : c'est la méthode des gens de Montreuil près Versailles, & qui leur procure les plus beaux espaliers & les plus excellens fruits. Selon cette méthode, on ne voit dans leurs espaliers aucunes branches verticales, aucuns rameaux qui partent directement de la tige : tous au contraire sortent obliquement & latéralement : au lieu que les Arbres conduits suivant la méthode ordinaire, imitent la forme d'un éventail, & toutes les branches partent du même point ; &, en effet, en coupant le canal direct de la séve, on la divise & on la partage. Cette séve ainsi divisée & retardée dans son cours, se subtilise de plus en plus, & produit une foule de branches à fruit, de brindilles & de boutons à fruit : au lieu que, si elle n'est pas divisée, elle forme une plus grande quantité de branches à bois, parce qu'étant grossiére, & passant dans des rameaux à fibres larges, elle ne peut se digérer ni se subtiliser, & par conséquent elle ne sçauroit être fructueuse. De là il suit que c'est l'interruption de la séve dans son cours, son séjour entre l'écorce & le bois pour y être cuite & digérée, & sa filtration, qui sont les causes de sa fécondité. Pour en être convaincu, on n'a qu'à couper quelques-

unes de ces branches fortes qui ne produiſent que des rameaux à bois, & leur faire prendre la forme du cerceau juſqu'à un certain point, & on verra qu'elles fourmilleront l'année ſuivante de boutons à fruit, qui produiront une ample récolte. *Voyez Séve.*

ARBRES CHAMPETRES, ou qu'on plante dans les champs. Les plants d'Arbres dans les champs ſont d'une grande utilité à la campagne ; ils embelliſſent une maiſon : on en peut former des bois, des boſquets, des avenues : ils ſont utiles pour les fruits qu'ils raportent, & par le bois qu'ils donnent : on en peut mettre juſques dans les endroits qui ne ſervent à rien : car en multipliant ſes plants, on multiplie ſon bien : ceux mêmes qui ne portent pas du fruit, ſervent à l'ornement & à l'utilité, puiſqu'ils donnent du bois, ou pour bâtir, ou pour brûler.

Avant toutes choſes, il faut avoir égard aux différens terroirs d'un domaine, & y planter de tous les plants qui ſont propres à un chacun. Pour cet effet, on doit faire des pépiniéres de tous les plants qu'on veut avoir, & en planter de toute eſpéce par-tout où il en peut venir : ils valent mieux que ceux qu'on a trouvés dans les bois : mais lorſqu'on léve de ceux-ci, on doit préférer ceux de brin à ceux de ſouche.

Le Plant de Futaie fait la beauté & la richeſſe d'une terre : au reſte, les Plants d'Arbres ne demandent que fort peu de ſoins, puiſqu'il ſuffit de labourer le pied de l'Arbre, & d'en ôter le bois mort. A l'égard des Arbres Fruitiers, qui ordinairement donnent abondamment de trois années une, il eſt conſtant que la récolte en eſt plus lucrative que celle de quelques grains que ce ſoit.

Lorqu'on veut avoir des plants d'Arbres qui viennent promptement, on doit choiſir ceux qui fleuriſſent les premiers, comme les Amandiers, Pruniers, Meriſiers, le Maronnier d'inde, le Sycomore, les Frénes, les Tilleuls. Si on en veut avoir qui donnent de l'ombre au plutôt, on doit planter des Saules, des Oſiers, des Peupliers : mais ſi on n'a en vue que des plants de longue durée, & qui ſoient de profit, on plante des Chênes, des Ormes, des Châtaigniers.

Lorſqu'on veut planter un bois, on plante ordinairement des Chênes, des Ormes, Hêtres, Frénes, Sapins : on les diſpoſe en routes ou allées, ou en quinconce.

Si on veut faire des avenues ou border des terres, on doit planter pareillement des Ormes, des Chênes, des Noyers : en un mot, tous arbres forts & de haute tige. Si c'eſt des Vergers, on plante des Pommiers, Poiriers, Pruniers, Ceriſiers, &c.

On ne doit planter les Arbres de Futaie qu'à ſept pieds & demi de l'héritage de ſon voiſin, ſur-tout du côté que le

ſoleil

soleil lui vient, à cause du tort qu'ils pourroient lui faire par l'ombre & les racines.

Il est bon de ne les planter qu'à vingt pieds de distance de tout bâtiment & des terres à grains, parce que les racines de ces Arbres affament les plants : on les plante debout ; mais pour qu'ils viennent plus vîte, on les plante tout petits horizontalement dans les côtés des digues des fossés, qu'on releve exprès pour cela : ce qu'on apelle planter en douve.

On doit planter les fruits à noyau à dix-huit pieds de distance, à cause de leur large tête, & ceux à pepins à quinze. Dans les fonds humides, on doit donner plus d'espace que dans les sablonneux.

En général, les Arbres qu'on plante doivent être jeunes & vifs : le tems de les planter est au mois de Novembre, & presque tout l'Hyver, mais point en tems de pluie ni de forte gelée. On les élague au mois de Février : à l'égard du Chêne, du Hêtre & du Châtaignier, on ne les élague plus quand leur tête est formée.

MALADIES DES ARBRES. Lorsqu'un Arbre ne pousse pas bien, soit qu'il manque de nourriture, ou qu'il est piqué de quelques vers, on doit le déchausser jusqu'aux racines, & y mettre trois ou quatre hottées de fumier bien pourri, puis autant de seaux d'eau, & le recouvrir avec la même terre. 2°. Si le mal vient de ce que quelques racines sont pourries, on doit les couper jusqu'au vif. 3°. S'il vient de ce que la terre est usée, on ôte la terre usée, & on y en met de la neuve avec deux hottées de fumier. 4°. S'il vient de ce qu'il est trop vieux, ce qu'on connoît à quelques branches mortes, on le déchausse jusqu'aux racines, on y jette cinq ou six hottées de fumier de vache bien pourri : on coupe l'Arbre jusqu'au vif au mois de Février, & en bec de flûte, & on y met une emplâtre de terre ; & lors du tems qu'on doit le tailler, on taille ses branches d'un pied de long. 5°. Si la maladie est la jaunisse des feuilles, & qu'elle vienne de ce que la terre est usée, en ce cas on y remédie comme ci-dessus, ou bien on y met autour des cendres & de la suie dans les terres legéres, & du fumier de pigeon dans les froides : mais il faut que sa grande chaleur soit passée. Si elle vient de ce qu'il est dans une terre trop humide, on y met du fumier de cheval un peu consommé ; & si c'étoit le contraire, on déchausse l'Arbre, & on y met des curures de mare, ou d'autres engrais semblables. On en fait de même pour les Espaliers. 6°. Si le mal vient de la stérilité, on doit couper l'extrémité des grandes racines, & celles qui sont trop longues, y mettre dessus de la terre neuve, & les recouvrir. 7°. Pour empêcher de couler les fruits des Arbres sujets à cet inconvénient, on doit les arroser de plusieurs seaux d'eau, quand ils sont

en fleur. Pour garantir les Pêchers & Abricotiers de la brouiſſure & des roux-vents qui viennent de la brouine & de la gelée, qui gâtent les boutons & font rider & jaunir les feuilles, on doit les couvrir de paillaſſons. 8o. Si l'Arbre eſt attaqué par la mouſſe, à quoi les vieux ſont expoſés, on les déchauſſe, & on couvre ſes racines de fumier de mouton. 9o. S'il l'eſt de chancre, ce qui arrive aux Poiriers, on coupe juſqu'au vif l'endroit malade, & on le couvre enſuite de bouze de vache. 10o. S'il l'eſt de gomme, qui eſt la maladie des fruits à noyau, on l'ôte juſqu'au vif, & on couvre l'endroit de terre bien pulvériſée.

Quant aux Arbres gelés par les grands froids, ſi ce ſont des Poiriers, Pruniers & Pommiers, on doit, avant que la gelée ait gagné juſqu'aux racines, les couper au-deſſous de l'endroit gelé. A l'égard des fruits à noyau, on les étête au-deſſus de la greffe.

MOYEN de préſerver les Arbres des limaçons & des fourmis, & autres inſectes nuiſibles. Ayez une corde de crin, de la groſſeur du petit doigt, entourez-en le corps de l'Arbre ou vous craignez des limaçons, faites-lui faire pluſieurs tours qui ſe joignent : les crins qui s'échapent de la corde bleſſeront infailliblement le limaçon, dont la peau eſt délicate : ils reculeront, & iront chercher pâture ailleurs.

Pour écarter les fourmis, entourez le corps de l'Arbre de flocons de groſſe ſuie qui pendent dans les cheminées, formez-en un large cordon ou deux, ils s'attacheront à l'écorce : aucune fourmi n'en aprochera, parce qu'elles ne peuvent ſouffrir l'odeur de la ſuie.

ARDOISE. Foſſile ou Pierre bleue, ou tirant ſur le noir, qu'on tire des carriéres, & qu'on coupe en feuilles, en forme de carré, pour les couvertures des belles maiſons : celle qui eſt d'un roux noir eſt la plus eſtimée : le millier de la carrée, qui a douze pouces de largeur, fait quatre toiſes de couverture. L'Ardoiſe vaut neuf liv. la toiſe carrée, en fourniſſant tout par le Couvreur.

ARGENT (l') eſt le plus fin de tous les métaux après l'or : il eſt plus poli & plus doux que l'or, mais il s'étend moins ſous le marteau : il eſt auſſi plus leger. Il eſt rare qu'on trouve de l'Argent ſeul & pur dans les mines, il y eſt ordinairement mêlé de cuivre, de plomb ou d'or : celui qui ſe trouve mêlé de plomb, forme une eſpéce de mine noire ; & celui qu'on trouve dans le cuivre, eſt ordinairement d'une pierre blanche & dure, ſemblable au criſtal. Les mines d'argent ſont fort variées par leurs mélanges, les unes contiennent beaucoup plus d'argent que les autres : cent livres de mine ne donnent quelquefois qu'une once ou une demi-once d'argent, quelquefois on en tire juſqu'à vingt onces, mais c'eſt le plus.

ARMOISE, Plante vulnéraire, hiſtérique, fortifiante, elle abat les vapeurs, rompt la pierre, guérit la ſupreſſion d'urine, excite les mois, aide à l'accouchement.

ARPENT, Meſure dont on ſe ſert pour meſurer les Terres : le terme d'Arpent eſt en uſage dans toute l'Iſle de France, & en bien d'autres endroits. Un Arpent a dix perches de longueur, dix de largeur, & par-tout cent perches de ſuperficie : au reſte, cette meſure varie ſelon le nombre de pieds que contient la perche. La meſure commune de la perche eſt de dix-huit pieds de long, ce qui fait trois toiſes courantes à ſix pieds chacune : la perche qu'on apelle meſure de Paris, a vingt-deux pieds.

Ces meſures varient en bien des Provinces. En Normandie, on meſure, ou on compte par acre, ou cent ſoixante perches, dont chacune eſt de vingt-deux pieds ; en Bretagne par journal ; & en Languedoc par ſaumée, laquelle a quatre ſeterées. Un bon Arpent de blé peut raporter deux cens gerbes, & le cent de gerbes raporte trois ſeptiers : le moindre Arpent raporte cent gerbes, qui peuvent rendre deux ſeptiers.

ARRÉRAGES. On entend par ce mot les intérêts, penſions, ou revenus des cens, des rentes foncières & conſtituées, & autres redevances annuelles. Le payement des trois derniéres années conſécutives, induit le payement ou l'acquit des précédentes. On ne peut demander que cinq années d'Arrérages des rentes conſtituées, vingt-neuf des rentes foncières, & dix des rentes & penſions viagéres : le tout à moins qu'il n'ait été fait au Débiteur de la rente une ſommation de payer les Arrérages : car ce ſeul acte interrompt la preſcription dans les années antérieures.

Tous Arrérages de rentes ſont réputés meubles. Les Arrérages ont même hypotéque que le principal de la rente conſtituée. La femme, pour les Arrérages de ſon douaire, eſt préférée aux enfans qui ont la proprieté du douaire, & elle doit être payée tant que le douaire aura cours.

ARREST (un) eſt un Jugement rendu par une Cour ſouveraine, contre lequel on ne peut ſe pourvoir par apel : cependant on le peut par la voie de la Requête civile, ou par la voie de la caſſation, en s'adreſſant au Conſeil du Roi.

ARREST DE DÉFENSE (un) reçoit apelant d'une Sentence celui qui l'obtient, & fait défenſes de mettre la Sentence à éxécution, même lorſqu'elle eſt éxécutoire nonobſtant l'apel.

ARRESTÉ DE COMPTE eſt un Acte, qui, après l'éxamen fait de ce qui peut être dû par un Particulier à un autre, déduction faite des payemens faits, régle à quelle ſomme ſe monte ce qui reſte dû par l'une des Parties à l'autre.

ARROCHE, Plante. Sa tige eſt noirâtre, haute de trois ou quatre coudées, ſes feuilles ſont en façon de fléche ; ſa graine guérit la jauniſſe, & eſt bonne contre l'opilation de foie. Cette Plante eſt ennemie de l'eſtomac.

ARROSEMENS (les) ſont abſolument néceſſaires pour toutes les productions d'un Jardin. Celles du potager doivent être arroſées pendant ſept ou huit mois de l'année, & particuliérement pendant le Printems, l'Eté & une partie de l'Automne. La meilleure maniére d'arroſer, quand on en a la commodité, eſt celle d'avoir des eaux naturelles ou artificielles, qui, conduites par des canaux ou des rigoles le long des planches, abreuvent la terre bien mieux que les arroſoirs. Si on n'a que des puits, on y pratique des pompes pour avoir facilement de l'eau : on doit beaucoup arroſer dans le mois d'Avril & de Mai, à cauſe du grand hâle qui régne ſouvent dans ces mois, & pendant les grandes chaleurs, le matin & le ſoir.

Il y a des Plantes qui veulent être arroſées trois fois la ſemaine, comme les Artichauts, dont on doit arroſer chaque pied d'un arroſoir : les Choux-fleurs & les Concombres demandent pareillement d'être fort arroſés, &, pour ainſi dire, noyés. On arroſe plus ſouvent dans les terres legéres & ſablonneuſes que dans les fortes : c'eſt lorſque les Plantes croiſſent qu'on doit les arroſer, & non lorſqu'elles ſont dans l'inaction : on doit donner deux grands Arroſemens par ſemaine aux arbres en caiſſe ; les autres doivent l'être ſeulement pour renouveller l'humidité de la ſuperficie. On connoît que les Plantes ont beſoin d'être arroſées, quand elles jauniſſent & qu'elles ſont pendantes.

En général, l'eau de riviére eſt préférable à toutes quand on peut en avoir ; enſuite l'eau de fontaine, mais repoſée & échauffée à l'air : enfin celle de puits, qui nuit beaucoup à toutes les Plantes, ſi elle n'eſt pareillement expoſée long-tems à l'air.

ARSENIC. Minéral peſant, luiſant & caſſant, qui a une vertu fort cauſtique : c'eſt un poiſon corroſif. Il y en a de trois ſortes, le blanc, le jaune & le rouge : le blanc eſt le plus dangereux, il ne fait ſon effet que demi-heure après, il cauſe de grandes douleurs, des déchiremens, des vomiſſemens violens, des convulſions & la mort, ſi on n'y remédie en avalant promptement beaucoup d'huile ou de la graiſſe fondue, & du lait en quantité.

Cependant on s'en ſert, mais ſeulement extérieurement, pour conſumer les chairs, comme les cors des pieds.

ARTERE. Eſpéce de veine, qui eſt deſtinée à recevoir le ſang des ventricules du cœur, & à le diſtribuer dans toutes les parties du corps : il y a deux Artéres, la Pulmonaire, qui porte le ſang du ventricule droit du cœur dans le

poumon ; & l'Aorte ou grande Artére, qui porte le sang du ventricule gauche dans toutes les parties du corps. Les Artéres ont à leurs orifices de petites peaux ou membranes, qu'on apelle valvules semi-lunaires, qui laissent bien sortir le sang des deux ventricules : mais elles empêchent qu'il n'y revienne par le même endroit. Il n'y a que les veines qui le raportent dans le cœur de toutes les parties où les Artéres l'avoient distribué. On distingue les Artéres des veines, en ce que les Artéres sont plus épaisses, & qu'elles ont un battement continuel : ce battement a deux mouvemens, l'un de dilatation, & l'autre de contraction.

Une Artére piquée lors de la saignée est un accident des plus fâcheux.

Le meilleur de tous les topiques dans ce malheureux accident, causé par la mal-adresse du Chirurgien en saignant, est le jus d'ortie dont on fomente la partie : on envelope un jetton ou une piéce de monnoie dans du papier brouillard en plusieurs doubles apliqués sur l'Artére, ou une compresse de papier gris trempée dans l'eau-forte, & ensuite séchée. Cet apareil doit être continué long-tems, afin de donner lieu à l'Artére de se réunir. *Voyez* Saignée.

ARTICHAUT. Plante potagére fort connue. Les Artichauts sont de trois sortes : les verds ou blancs qui viennent les premiers, ce sont ceux dont on fait le plus d'usage ; étant bien cultivés, ils deviennent très-gros, ils ont les feuilles larges, & résistent au froid. Les violets sont plus délicats, ils ont la pomme en pyramide : on les fait sécher pour les mettre dans les ragoûts. Les rouges sont fort petits & ont la tête ronde : on les mange à la poivrade. La maniére la plus ordinaire de multiplier les Artichauts est par œilletons : ce sont des productions que les vieux pieds d'Artichauts ont jettés : on les sépare de leurs souches avec les racines, & on les plante au mois de Mai, un seul ou deux dans un trou profond d'un pied. On doit auparavant avoir fouillé la terre à trois pieds de profondeur, dressé les trous par rang au cordeau, & les avoir espacés de trois pieds ; chaque planche ne doit contenir que deux rangs. En les plantant il faut les couper à sept pouces de long, les mettre trois ou quatre pouces en terre, les arroser, & les labourer deux ou trois fois l'an ; vers la Toussaints les couper à un pied de haut & les butter de leur propre terre, du moins dans les terres séches, les découvrir peu à peu à la fin de Mars : alors on les œilletonne, c'est-à-dire, qu'on fait aux pieds un petit cerne pour les décharger & multiplier l'espéce : on laisse sur pied les plus beaux œilletons, & on arrache les autres pour reprendre.

Parmi ceux-ci on choisit les plus forts, c'est-à-dire, ceux qui ont le talon blanc avec quelques racines, pour planter.

Cette opération étant faite, on recouvre les Artichauts de bonne terre mêlée de fumier : on laboure le carré, ce que l'on réitére à la mi-Mai, & on les arrose une ou deux fois la semaine. Avec ces soins les Artichauts plantés au Printems peuvent donner du fruit en Automne : on doit les renouveller tous les trois ans.

Les terres qui conviennent le mieux aux Artichauts, sont les fortes & pierreuses exposées au Midi & fournies de sucs abondans : car l'Artichaut est une plante fort vorace : ils viennent encore plus promptement dans une terre legére & sablonneuse qui a beaucoup de fond : mais c'est lorsqu'on a auprès des eaux en abondance pour les arroser dès qu'ils en ont besoin, alors on en peut avoir deux fois l'année.

Nouvelle maniére de faire venir des Artichauts par le moyen de la graine. Laissez fleurir des premiéres pommes d'Artichauts qui viennent au Printems, laissez-les monter en graine, & recueillez-la bien mûre. Semez-la à la fin de Mars par un beau tems, sans avoir égard, ni aux vents, ni aux lunes, qui sont de vieux préjugés : ce doit être dans une terre bien préparée avec du terreau dressé en plate-bandes, & dans un endroit bien exposé, dans des trous faits avec un plantoir, à un pouce de profondeur, & à trois ou quatre de distance en tout sens, avec deux graines dans chaque trou : faites la guerre aux grillons & aux taupes, jusqu'à ce que les plantes ayent acquis de la force. Un peu après qu'ils sont levés, arrachez les petits pieds qui sont restés doubles, arrosez-les souvent, & quand ils auront six ou sept feuilles, transplantez-les en pleine terre dans des carreaux bien exposés au soleil, & sur lesquels on a répandu beaucoup de fumier dans le mois de Novembre. La terre doit avoir été défoncée d'un pied & demi, si c'est un terrein sablonneux, & de deux, s'il est pierreux : au mois de Mars on lui donne un labour de beche, & la veille de la plantation on lui en donne un de la profondeur d'un pied. Si le terrein est sec & sablonneux, on l'arrose d'un courant d'eau, & pour cela on y forme des plate-bandes larges de dix-huit pieds & faites en dos-d'âne; à droite & à gauche de chaque plate-bande, on plante quatre pieds d'Artichauts à deux pieds de distance les uns des autres. Dans chaque place où l'on met les plants, on fait trois trous en forme de trépied, à quatre pouces l'un de l'autre, & d'un pied & demi de profondeur : on met trois tiges pour chaque souche ; car s'il n'y avoit qu'une seule tige & qu'elle vint à manquer, la place resteroit vacante, au lieu qu'avec trois tiges, ou au moins deux de reste, il y a plus de ressource, & on a en peu de tems une récolte complette. On aura eu soin, à mesure qu'on aura ôté les plantes d'Artichauts de la pépiniére, de couper la pointe des feuilles, à un demi-pied au-

deſſus de la racine, & de conſerver longue la principale racine. Il faudra mettre dans chaque trou deux ou trois poignées de terreau qui a ſervi à de vieilles couches, y verſer de l'eau par-deſſus, & délayer avec un bâton le terreau avec cette eau : en outre de la terre ſéche par-deſſus, & placer la racine à fleur du trou : il faudra conſerver dans la pépiniére pluſieurs ſujets propres à être tranſplantés, à la place de ceux qui auront manqué, ou qui auront été détruits.

Il ne manque plus que d'avoir autant de fumier qu'il eſt néceſſaire pour ajouter de nouveaux amendemens à la terre ; & ſi on en a à foiſon, & que l'on ait des eaux à volonté pour arroſer l'Artichaudiére, on ne riſquera rien de planter les ſouches d'Artichauts à deux pieds de diſtance les unes des autres. Les Artichauts durent quatre à cinq ans.

Maniére d'aprêter les Artichauts au beurre. Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de ſel ; ôtez le foin, faites une ſauſſe avec beurre frais, vinaigre, ſel, muſcade & un peu de farine. Si c'eſt à la friture, coupez-les par tranches, ôtez le foin ; faites-les bouillir dans l'eau trois ou quatre tours ; tirez-les, mettez-les tremper avec vinaigre, poivre, ſel ; paſſez-les dans un œuf battu, farinez-les, & faites-les frire.

Cardes d'Artichauts. On apelle ainſi les côtes d'Artichauts quand elles ſont blanchies, après qu'on les a enveloppées de paille : on s'en ſert à la cuiſine comme des cardes d'Eſpagne.

ASPERGES. Plante potagére & printaniére. On les multiplie de graine, laquelle ſe forme dans les coſſes : on ſeme cette graine au Printems & à plein champ, dans un carré de terre choiſi & préparé pour cela avec du terreau ; enſuite on herſe la terre avec le rateau : on doit arroſer le plant dans les chaleurs. Au bout de deux ans, on les leve de terre, & on les replante vers le mois d'Avril : on fait pour cela des planches larges de trois pieds, dans leſquelles on fait des tranchées d'un pied de profondeur, en ſorte qu'elles forment de petits ſentiers élevés en dos-d'âne : on y met les racines d'Aſperges, qui ſont des filamens attachés à une petite tête, à la diſtance d'un pied l'une de l'autre, & on les couvre de quelques pouces de terre. Si le terrein étoit humide, il ne faudroit pas de tranchées, car alors on doit tenir les Aſperges hautes. 2°. On doit les arroſer pendant les chaleurs, & leur donner un petit labour avec le rateau vers le mois de Mars. 3°. On en peut réitérer tous les ans le labour en pareil tems, & le faire de trois ou quatre pouces ; recouvrir les Aſperges d'un peu de terre avec du menu fumier. Un tel plant peut durer quinze ans : mais on ne doit cueillir d'Aſperges qu'au bout de quatre ans, ſi on veut en avoir de groſſes.

Pour avoir des Aſperges de Printems, & les hâter beau-

coup, on creuse les sentiers d'entre les deux planches, à la profondeur de demi-pied : on les remplit de grand fumier chaud : on en fait aussi une couche de deux pieds d'épaisseur sur la planche même. Les Asperges durent dix à douze ans.

Maniére d'aprêter les Asperges. 1°. Au beurre : faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel ; étant cuites, mais point trop, mettez-les égoutter, dressez-les dans un plat, & faites une sausse avec beurre, sel, vinaigre, muscade, remuant toujours, & versez-la sur vos Asperges.

2°. En petits pois. Coupez-les de la grosseur des petits pois : faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, & une liaison de jaunes d'œufs.

3°. Au jus. Coupez-les par morceaux, passez-les avec lard fondu, persil, ciboule, sel, poivre, muscade ; faites-les mitonner dans un pot avec un peu de bouillon gras : étant cuites, dégraissez-les, & mettez-y un jus de mouton, que la sausse soit courte.

Maniére de faire cuire les Asperges sans eau. Comme les légumes perdent de leur goût à proportion de ce qu'elles cuisent, pour conserver aux Asperges le leur, & les manger dans toute leur bonté, on doit les faire cuire dans une tourtiére, comme on fait de la pâtisserie, en y mettant du feu dessus & dessous. Si on ne trouve pas la forme de la tourtiére commode, on pourroit faire faire des vaisseaux de cuivre étamés, & d'une forme ovale, un peu aplatie, & à pouvoir contenir une ou deux bottes d'Asperges, les deux parties doivent être presque égales, & se joindre exactement : on ne doit point donner d'abord un feu trop vif ; les Asperges, & toutes les autres légumes & racines, cuiront ainsi doucement dans leur jus, & conserveront tout leur sel. On les trouvera d'un goût infiniment supérieur à celui qu'elles ont étant préparées à l'ordinaire.

ASSEMBLÉES générales d'Habitans pour affaires publiques. Elles doivent être faites en conséquence de l'Ordonnance de l'Intendant ou Bailli, du Sénéchal, ou leurs Lieutenans qui ont droit d'y présider, &, en leur absence, de leurs Prévôts. On doit remarquer, 1°. qu'aux Assemblées qui se font sur le fait des Tailles, les Juges ordinaires n'y peuvent assister que comme tous autres Particuliers taillables ; 2°. qu'en ces sortes d'Assemblées, on ne doit apeler que les plus forts en cotte, afin d'empêcher la confusion, & afin que les Pauvres & les moins intéressés ne l'emportent dessus les plus Notables.

ASSIGNATION (l') est un Acte qu'on apelle Exploit, par lequel on assigne quelqu'un par-devant un Juge compétent, pour se voir condamner suivant les fins & conclusions

que l'on prend contre lui. Pour que l'Exploit soit valide, il faut qu'il y soit fait mention, 1°. du nom, surnom & qualités du Demandeur & du Défendeur : 2°. du nom du Juge par-devant lequel l'Assignation est donnée : 3°. de la demande du Demandeur, & des moyens sur lesquels elle est fondée, mais déduits sommairement, ce qu'on apelle fins & conclusions : 4°. du délai auquel l'Assignation est donnée : 5°. du nom du Procureur du Demandeur : 6°. du nom & domicile de l'Huissier, qui donne copie de l'Assignation au Défendeur : 7°. il faut que l'Assignation soit donnée à Personne au domicile, avec mention de celui à qui l'Huissier l'a laissée, à peine du nullité : 8°. qu'elle soit donnée par-devant le Juge du domicile du Défendeur, à moins que le Demandeur n'ait un privilége de faire assigner le Défendeur par-devant un certain Juge, ou que la matiére de la contestation apartienne à un certain Juge.

L'Exploit doit être contrôlé dans les trois jours de la signification.

A l'égard des délais, si le Défendeur est assigné devant un Juge ordinaire, Prévôt ou Châtelain, le délai est de trois jours ou de huitaine, s'il demeure dans le lieu : mais s'il demeure hors le lieu & dans le ressort, il est de huitaine ou de quinzaine au plus.

Devant les Siéges Présidiaux, Bailliages & Sénéchaussées, il est de huitaine & de quinzaine au plus, si le Défendeur demeure sur le lieu ou à la distance de dix lieues ; s'il est hors de dix lieues, il est de trois semaines.

Aux Requêtes de l'Hôtel ou du Palais, le délai est de huitaine, si le Défendeur demeure sur le lieu ; & de quinzaine, s'il est dans l'étendue de dix lieues ; & d'un mois, s'il est dans la distance de cinquante, & de deux mois pour ceux qui sont hors le Ressort du Parlement.

Dans les Cours souveraines, le délai pour les domiciliés est de huitaine ; de quinzaine, s'ils demeurent hors la Ville dans l'étendue de cinquante lieues ; de six semaines pour ceux qui demeurent au-delà, & néanmoins dans le Ressort du même Parlement ; de deux mois, s'ils sont hors du Ressort : mais au Grand-Conseil, & au-delà de cinquante lieues, le délai est augmenté d'un jour par dix lieues. Le jour auquel l'Assignation est donnée, & celui auquel elle échet, sont francs & ne se comptent point dans les délais.

Au reste, ces différens délais ne doivent pas être pris à la lettre ; car celui qui est assigné à huitaine, a vingt-sept jours pour se défendre, & avant que le Demandeur puisse obtenir Sentence contre lui, parce que celui-ci ne peut obtenir le défaut qu'après ce terme, à compter du jour de l'Assignation, attendu le délai accordé par l'Ordonnance, pour fournir des défenses & faire juger le défaut.

Celui qui l'eſt à quinzaine, a trente-trois jours ; celui qui l'eſt à un mois, a cinquante-cinq jours ; & celui qui l'eſt à deux mois, a trois mois huit jours, à cauſe des divers délais accordés par l'Ordonnance, ſelon ces différentes maniéres d'aſſigner.

ASTHME (l') eſt une difficulté de reſpirer habituelle, & qui attaque à différens intervalles, qu'on apelle accès : elle eſt cauſée par un ſang épais & viſqueux qui s'arrête dans les poumons, les comprime, & empêche l'air d'y entrer aſſez abondamment pour les dilater : ce qui oblige le malade de faire différentes pauſes, ſoit en marchant, ſoit en montant.

Remédes. 1°. Les ſaignées juſqu'à deux & à trois, ſont les premiers ſecours, & particuliérement dans le commencement de l'accès : on excepte de cette régle les vieillards, autant qu'il eſt poſſible : 2°. après la ſaignée, donner un lavement de demi-ſeptier de décoction émolliente : on peut y délayer trois onces de miel mercurial : 3°. employer les vomitifs, ſi le malade peut les ſuporter, comme ſeize grains de poudre vomitive, ou trois & juſqu'à ſix grains de tartre émétique : 4°. les purgatifs, par exemple, trois gros de ſéné & un gros & demi de ſel végétal, infuſés douze heures ſur les cendres chaudes ; cette médecine doit être ſelon l'âge & les forces : 5°. ſi l'opreſſion ne diminue point après tous ces remédes, faire prendre au malade une potion deſtinée à faciliter l'expectoration, comme des émulſions, potions cordiales, poudres pectorales, gelées.

S'il ne dort que difficilement, on doit lui donner des narcotiques, comme deux ou trois grains de laudanum. *Helv.*

Autres remédes contre l'Aſthme. Le malade doit uſer de la décoction de raves le matin à jeun, en prendre quelques verres, continuer ce remède pendant ſix ſemaines. *Eph. d'All.*

Ou prendre une dragme de poudre de feuilles d'hyſſope ou de véronique mâle rampante ſéchées à l'ombre ; incorporer cette poudre dans une once de miel chaud & liquéfié ; en faire quelques pilules ; que le malade en avale une le matin à jeun, une trois heures après le dîner, & une autre trois heures après le ſouper, & continuer pluſieurs jours.

Ou enveloper une cinquantaine ou environ de cloportes vivantes dans un linge clair ; les mettre infuſer vingt-quatre heures dans du vin ; enſuite exprimer le nouet de linge, & faire avaler l'expreſſion. Le ſuc de Bugloſe avalé avec du miel eſt encore fort bon. *Médec. des Pauv.*

Un Aſthmatique doit uſer d'un grand régime, ne point habiter les lieux expoſés au Nord-Oueſt, ni autres vents froids & humides, mais ceux qui ſont expoſés au Levant ou au Midi, ſe tenir la tête & les pieds chaudement, avoir la poitrine couverte d'une peau de liévre, ou autre ſembla-

ble en Hyver & en Automne, faire diéte dès le commencement de l'attaque ou accès, prendre de bons bouillons, faits avec de la rouelle de veau, de la tranche de bœuf & de la volaille : lorſque l'opreſſion diminue, uſer de nourriture legére, & plutôt du rôti que du bouilli, s'abſtenir de tous ragoûts, ſalades & fruits.

Lorſque l'accès revient, ce qui peut arriver au bout de ſix ſemaines, ou de ſix mois, ou d'un an, le malade doit recommencer les mêmes remédes, & s'il ne revient pas, il peut en prévenir les attaques par l'uſage du ſoufre préparé, ou du tabac qu'il doit fumer, mais que ce ſoit du plus doux, & il s'en tiendra à celui qui lui procurera le plus de ſoulagement.

AUBE-ÉPINE (l') ou Épine blanche. Arbriſſeau dont on fait des haies pour clorre des piéces de terre ou des jardins. Son épine eſt droite & aiguë : il porte des fleurs blanches & odorantes au commencement de Mai, & pour fruit de petits grains rouges bons à manger.

AVENTURE (prêt à groſſe) eſt le prêt qu'on fait d'une groſſe ſomme d'argent à gros intérêt, comme au denier 4, 5, ou autre, à celui qui va trafiquer au-delà des mers, & dont on veut bien courir le riſque ſi le vaiſſeau vient à périr. Ces intérêts ſont permis, à cauſe que l'Emprunteur peut faire des gains conſidérables, & qu'il eſt juſte que le Créancier ait un grand profit de ſon argent à cauſe du riſque qu'il court de tout perdre.

AVEU & DÉNOMBREMENT. (l') C'eſt un des droits honorables que doit rendre le Vaſſal à ſon Seigneur : il conſiſte en un Mémoire éxact de la conſiſtance du Fief ſervant, dans lequel le Vaſſal doit employer le Château & les autres Manoirs de ſon Fief, s'il y en a ; la Juſtice, s'il y en a ; & ſi elle eſt mouvante du même Fief, les Terres labourables, les Prés, Vignes, Bois, Etangs, toutes les Cenſives & les Rentes qui ſont dûes à ſon Fief, enfin les arriére-Fiefs qui en dépendent. Le Vaſſal doit donner cet Aveu & dénombrement quarante jours après qu'il a été reçu à la foi & hommage ; faute de quoi le Seigneur pourroit faire ſaiſir le Fief : mais par cette ſaiſie le Seigneur ne fait pas les fruits ſiens : il peut ſeulement établir des Commiſſaires qui en rendent compte au Vaſſal après qu'il a ſatisfait à ce droit.

AVIVES ou Etranguillon. (maladie des Chevaux) C'eſt une inflammation des glandes proche du goſier, qui empêche la reſpiration & peut étouffer le Cheval. Elle eſt toujours accompagnée de tranchées ; car en cet état il ſe débat & s'agite beaucoup. Ce mal reſſemble fort à l'eſquinancie : il vient de ce que le Cheval a paſſé d'un grand chaud à un grand froid, ou de ce qu'on l'a fait travailler au-delà de ſes forces.

Reméde. Broyez les glandes ou tumeurs avec la main, assez long-tems pour amollir & corrompre les Avives ; ensuite l'enflure se dissipera. Les Maréchaux ouvrent les Avives avec une lancette à l'endroit de la tumeur, en tirent une matiére dure, & bouchent le trou avec du sel : il est constant que si elles sont grosses, c'est le reméde le plus court pour soulager le Cheval.

Après cela, faites avaler au Cheval, dans une pinte de vin, deux poignées de graine de chanvre pilées, deux muscades rapées, & six jaunes d'œufs, le tout mêlé dans le vin, puis faites-le promener au pas : s'il ne guérit pas, donnez-lui un lavement avec du sel polychreste, & réitérez le reméde ci-dessus.

AUMELETTE. Les Aumelettes ordinaires, & celles de jambon, de rognon de veau, sont connues de tout le monde : celles-ci le sont moins.

AUMELETTE roulée. Ayez de petites croûtes de pain bien seches, un peu de persil haché, ciboule, champignons, battez une douzaine d'œufs, mettez-y la moitié d'un demi-septier de créme, mêlez-y du persil haché ; faites fondre dans la poële, sur un feu clair, un bon morceau de beurre ; faites-y cuire un peu de ciboules & champignons, mettez-y les croûtes de pain & un tiers des œufs battus, remuez toujours sur le feu : l'Aumelette étant cuite, roulez-la par un bout jusqu'à l'autre.

AUNE, Arbre fort utile dans une maison de campagne : sa tige est grosse, & médiocrement haute ; ses branches sont cassantes ; ses feuilles épaisses & nerveuses, son écorce d'un rouge-brun, son bois tendre, son fruit ressemble à une mûre. L'Aune ne profite qu'autant qu'il a le pied dans l'eau ; ainsi on le plante le long des riviéres & des ruisseaux. On l'éleve de boutures, & mieux de plants enracinés. Pour faire une Aunaie, on doit mettre les plants à un pied & demi de distance, dans des rigoles profondes d'un pied, éloignées de trois, & qu'on recouvre de terre, & les couper deux doigts au-dessus de terre : on leur donne dix, & même quinze ans de crue, quand on veut qu'ils servent à faire des perches, & pour les bâtimens legers de la campagne, comme poulaillers, étables, ou même pour les vendre aux Tourneurs.

Le bois de l'Aune sert aux Tourneurs, en perches pour des chaises. Son écorce, aux Teinturiers & aux Tanneurs.

AUNE. (mesure) L'Aune de Paris contient trois pieds, sept pouces & huit lignes.

AVOINE. (l') qu'on apelle *Civade* dans les Provinces méridionales de la France, est assez semblable au froment par les feuilles & la paille ; ses tuyaux sont fort minces, ses grains sont longs & menus. L'Avoine sert à nourrir les

chevaux : on en peut faire du pain dans des tems de disette, & bien des Payſans en mangent communément.

On apelle *Grau*, l'Avoine mondée, c'eſt-à-dire, celle dont on a ôté la peau, & qu'on a réduite en farine. L'Avoine la plus farineuſe, & qui eſt la plus peſante, eſt la meilleure : elle rafraîchit beaucoup, elle entre dans la compoſition de la biére.

On doit ſemer l'Avoine après les grands froids paſſés, comme à la fin de Février, & juſqu'à la fin d'Avril : elle ſe plaît dans les terres fortes & les lieux maigres : on doit auparavant leur avoir donné un premier labour : il en faut huit ou neuf boiſſeaux par arpent. Enſuite on l'enterre avec la herſe pour écraſer les mottes. 2°. On paſſe deſſus un rouleau de bois : le tems d'une petite pluie eſt fort bon pour cela. Lorſqu'elle eſt haute de trois ou quatre pouces, on doit la faire ſarcler & échardonner.

La moiſſon de l'Avoine ſe fait peu après celle du froment, & alors commence l'année de repos ou de jachére, pendant laquelle on prépare la terre où étoit l'Avoine, pour recevoir le Froment l'année ſuivante. *Voyez* Froment.

Lorſqu'on a ſcié les Avoines, on les laiſſe quelque-tems en javelle ſur le champ, juſqu'à ce que la roſée ou la pluie faſſe noircir le grain : alors on la ramaſſe par tas, & on en fait des gerbes, ce qu'on apelle *écocheler*. Un bon arpent d'Avoine peut raporter cent gerbes, qui rendent trois ſeptiers mine, & l'arpent médiocre trente gerbes, leſquelles rendent trois mines. On doit la bien paſſer au crible, & la flairer avant de la donner aux chevaux. Les feuilles de laurier ſont fort bonnes pour la conſerver.

Au reſte, quoique ce ſoit l'uſage en bien des endroits de couper l'Avoine pendant qu'elle eſt à moitié verte, & de la laiſſer tremper de pluie dans les champs, les graines de ces ſortes d'épis ne ſçauroient être bonnes à ſemer. Un bon Laboureur devroit donc laiſſer parfaitement bien mûrir chaque année autant d'Avoine qu'il lui en faut, afin d'avoir de bonne ſemence pour l'année ſuivante : il doit couper cette petite partie par un beau tems, & la retirer ſans qu'elle ait ſouffert de la pluie : il ſeroit bon qu'il fît des eſſais avec les meilleures ſortes d'Avoine, & ſéparer la bonne de la mauvaiſe en la remuant dans le grenier. Enfin, il doit avoir la précaution de ſemer fort clair les graines, parce que chacune d'elles pourra pouſſer un plus grand nombre de branches latérales, & former plus d'épis & plus de grains que ſelon la maniére ordinaire de ſemer.

AVRIL. Travaux à faire pendant ce mois. On doit tailler la vigne nouvelle, labourer les autres, greffer les arbres fruitiers, planter les oliviers, ſemer le ſainfoin : c'eſt le tems de faire ſaillir les cavales, les ânesſes, les brebis. Dans les

jardins on doit faire la seconde taille aux branches à fruit des Pêchers, les raccourcir jusqu'au fruit noué, & les pincer, regarnir les places où les arbres ne viennent pas bien, pincer les pois semés de la mi-Octobre, arroser le pied des arbres nouvellement plantés, semer clair la chicorée blanche en pleine terre, semer les premiers cardons d'Espagne, tailler les melons, planter encore des asperges, sarcler avec soin, arracher les coucons des fraisiers qui fleurissent beaucoup, & ne nouent point, faire la troisiéme taille des Pêchers, en pincer les gros jets, & tailler aussi les autres fruits à noyau.

AUTOUR, oiseau de proie des plus grands : c'est une espéce d'Epervier. On en compte cinq sortes. 1°. L'Autour femelle, c'est la plus noble. 2°. Le demi-Autour, qui est maigre & peu prenant. 3°. Le Tiercelet, qui est le mâle de l'Autour. 4°. L'Epervier & le Sabek. L'Autour est de couleur fauve semée de taches jaunes : il a les yeux noirs & enfoncés. Pour être bon il doit avoir la tête petite, le bec gros & recourbé, le col long, la poitrine grosse, les serres grosses & longues, la queue longue, les pieds verds. L'Autour est pour la basse volerie, Perdrix, Faisans, Canards, Cannes, Oies sauvages, Lapins & Liévres : il est rusé de son naturel, & c'est le meilleur oiseau chasseur pour le profit ; car avec deux Autours qu'on tient séparément aux deux extrémités de la chasse, on prend facilement une grande quantité de Perdrix.

Pour les bien dresser on doit les nourrir à la main, & les paître de chair de volaille. Quand ils commencent à se percher, on les accoutume au bruit des chevaux, & à se rendre sur le poing avec un tiroir : (c'est une paire d'aîles de quelque volaille qu'on lui montre,) Tous les matins on doit les jardiner au soleil, c'est-à-dire, les y exposer. Pour qu'un Autour vole bien, il ne faut pas qu'il fasse trop chaud. On doit leur donner le tems de guéter les Perdrix à la remise, & ne chasser qu'à l'abri du vent : on ne doit pas garder long-tems les Autours sans les faire voler : ceux qui, dans cette chasse, volent le plus bas, sont les meilleurs. Les Autours sont les vrais oiseaux pour le vol du Canard, parce qu'ils fondent d'un seul trait d'aîle. Pour les dresser à cette chasse, on leur montre quelquefois des Canards domestiques : ensuite on les porte sur le bord des étangs ou des marais où il y a des Canards. Dès que les Canards ont vu l'Autour que l'on tient sur le poing, ils prennent la volée : mais l'Autour part aussi-tôt droit à eux, & en saisit toujours quelqu'un. L'Autour est encore fort propre pour le vol du Lapin : il suffit, lorsqu'on commence à l'affaiter, de lui faire voir quelques Lapins vivans : ensuite on va se promener le matin & le soir dans quelque garenne, & l'Autour fond sur ceux qu'il aperçoit.

AUTRUCHE (l') passe pour le plus grand de tous les oiseaux : elle a le bec long & pointu, le col long, & est extrêmement montée en jambes : elle a de grandes plumes noires & blanches. Ces oiseaux viennent d'Afrique : on dit qu'ils digérent le fer. Les plumes d'Autruche se vendent par paquets de demi-cent.

AZEROLIER, arbre qui est une espéce de Nefflier. Il produit un fruit qu'on nomme Azerole, qui n'est pas si gros que la neffle, & aproche assez de la cerise : il a deux noyaux assez gros, conserve toujours un goût aigre : ainsi on le confit. L'Azerolier est un arbre sauvage & épineux ; c'est une espéce d'épine blanche : celle-ci sert de sujet pour le greffer : on les cultive dans les Pays chauds.

B.

BAGUENAUDIER, petit arbre : ses feuilles sont petites, vertes en-dessus, pâles en-dessous, & amères au goût. Sa fleur est jaune, & produit pour fruit des écosses vertes, & de figure ovale, qui portent une petite semence brune, de la forme d'une petite féve. Ce fruit est fort bon aux brebis, aux chévres & aux volailles. Cet arbre veut un terrein gras & un Pays chaud : on le cultive comme l'If.

BAIL, (un) en général, est un Contrat par lequel l'un donne à l'autre la jouissance ou l'usage d'une chose pendant un certain tems, à la charge de payer au Bailleur une certaine somme tous les ans, ou dans les termes prescrits par le Contrat. Toutes les choses qui sont dans le commerce, & que le Preneur peut rendre en espéce au Bailleur après sa jouissance, peuvent être données à Bail. Telles sont particuliérement les Maisons, les Fermes, les Fonds, qui produisent certains revenus, certains animaux, comme les moutons & agneaux, les droits de chasse, de pêche, de péage, & autres semblables.

1°. Le Bailleur est tenu de faire jouir librement le Preneur, Fermier, ou Locataire, de lui délivrer la chose en état de servir à l'usage pour lequel elle est louée ; & faute de ce, le Preneur peut faire rompre le Bail.

2°. Non-seulement le Bailleur est obligé d'entretenir le Bail, mais aussi son héritier : car celui-ci represente la personne du défunt.

3°. Le Preneur est obligé de payer le prix convenu pour le tems de sa jouissance, d'user de la chose louée en bon pere de famille, de ne pas souffrir qu'il y soit rien fait qui puisse la détériorer : il est aussi tenu du fait des personnes,

dont il doit répondre comme du sien propre, ce sont les régles générales des Baux.

BAIL A LOYER (le) est un Contrat par lequel on donne une maison, ou portion de maison, pour en jouir par le Preneur pendant le tems dont on convient, à la charge de payer au Bailleur une certaine somme tous les ans, ou par six mois, ou par quartiers. Les meubles que le Locataire porte dans la maison louée, sont affectés pour le payement des loyers. Le Bailleur est tenu d'entretenir le Bail, & de faire jouir le Preneur : il ne peut les expulser, si ce n'est, 1°. quand il a besoin de la maison pour y loger lui-même : 2°. quand il la veut faire rebâtir : 3°. quand le Locataire ne paye pas le loyer : 4°. s'il la détériore ou la met en péril d'être brûlée, en faisant du feu où il n'en doit point faire : 5°. s'il y fait ou y souffre quelque commerce illicite ; en tous ces cas, le Preneur peut louer la maison à d'autres personnes, s'il n'y a pas de convention contraire. Après le tems du Bail expiré, il est obligé de remettre au Bailleur la maison, payer les loyers échus, & faire toutes les réparations locatives, à moins qu'il ne continue de jouir par le consentement du Bailleur : ce qu'on apelle tacite réconduction. *Voyez* Réconduction.

Le Propriétaire d'une maison a un privilége, en vertu duquel il peut contrevenir au Bail à loyer par lui fait de sa maison, & en expulser le Locataire, quoique le Bail dure encore, lorsqu'il veut y demeurer lui-même : mais ce privilége est personnel au seul Propriétaire de la totalité d'une maison. Le Locataire de cette même totalité n'en peut pas jouir : il n'a lieu que pour les maisons des Villes & dans les Baux ordinaires, & non pour ceux des Fermes.

2°. Ce même Propriétaire a encore un autre privilége : c'est d'être préféré à tous autres Créanciers, pour être payé des loyers sur le prix des meubles du Locataire qui sont dans la maison, quand même il ne seroit pas le premier saisissant, mais pourvû qu'il ait formé son opposition avant la vente des meubles : ce privilége a lieu pour tous les loyers qui doivent écheoir jusqu'à la fin du Bail, lorsque le Bail a été passé par-devant Notaires, sauf aux autres Créanciers à relouer la maison pendant le reste du Bail s'ils veulent : mais si le Bail n'a pas été passé par-devant Notaire, le Propriétaire n'a ce privilége que pour les trois derniers quartiers ou termes, & le terme courant. Au reste, ce privilége cesse dès que les meubles sont hors de la maison : il peut néanmoins se pourvoir contre le Locataire pour être payé de ses loyers.

BAIL A FERME d'une Terre ou Bien de campagne (le) est celui qui se fait d'un fonds, lequel de sa nature produit des fruits, comme Terres, Vignes, Pâturages, Bois, Etangs.

Le

Le Fermier doit jouir en bon Pere de Famille, & cultiver le fonds ainſi qu'il eſt porté par le Bail : il ne doit rien innover qui faſſe préjudice au Propriétaire ; ainſi il ne peut enſemencer les terres labourables, lorſqu'elles doivent demeurer en guéret, ni ſemer du froment, lorſqu'il ne doit ſemer que de l'orge ou de l'avoine. S'il arrive une ſi forte gelée, ou un ſi grand débordement, ou autres cas ſemblables, que le Fermier ne recueille aucuns fruits, il peut demander que le prix de cette année de fermage lui ſoit remis, à moins qu'il ne ſoit chargé par ſon Bail des cas fortuits.

Avant de paſſer le Bail, on doit ſçavoir la vraie valeur du Bien. 2°. S'informer des facultés du Fermier. 3°. En paſſant le Bail, le Bailleur doit exprimer ſa qualité, c'eſt-à-dire, s'il eſt Propriétaire, ou Uſufruitier, ou Adminiſtrateur. 4°. Expliquer bien clairement toutes les conditions, par exemple, que le Fermier ſera pour le Maître tant de journées, corvées, &c. qu'il voiturera les bois néceſſaires pour l'amélioration des lieux ; qu'il fumera & amendera toutes les terres ; qu'il ne les deſſolera point, c'eſt-à-dire, qu'il ne dérangera point le nombre de celles qui ſont ſujettes à repos ; qu'il n'en mettra qu'une certaine quantité en lin, chanvre & orge ; qu'il mettra en culture le nombre des terres labourables qu'il lui ſera fixé, & par écrit ; qu'il fouira & fumera tous les trois ans les arbres fruitiers. 5°. Stipuler les termes des payemens, leſquels doivent être proportionnés aux facultés du Fermier, & au débouchement des différens produits de ſa Ferme, afin qu'il ait la facilité de les faire. 6°. Exprimer qu'il ne pourra prétendre de diminution ſous prétexte des pluies, inondations, ſéchereſſes, comme auſſi d'autres cas, qui, ſans cette clauſe, ſeroient cenſés force majeure, comme paſſage de Gens de guerre, &c.

Tout Propriétaire d'un Bien de campagne peut faire ſon Bail pour autant de tems qu'il veut ; mais celui qui n'en eſt que l'Adminiſtrateur ou l'Uſufruitier, ne peut faire un Bail que pour dix ans : bien plus, le Bail qu'il a fait, finit lorſque le tems de l'uſufruit eſt expiré, quoique celui du Bail ne le ſoit pas : 2°. le Bailleur doit faire jouir le Fermier, ſinon l'indemniſer ; mais il peut réſoudre le Bail en deux cas. 1°. Quand le Fermier doit plus de deux ans. 2°. Quand il dégrade les lieux, comme s'il arrachoit les Vignes ou les Bois, &c.

Le Fermier ou Preneur doit, 1°. entretenir le Bail & cultiver les Terres juſqu'à la fin ; 2°. ne point dégrader les Terres, y faire tous les amendemens & réparations néceſſaires ; 3°. il eſt tenu de tous les accidens qui arrivent par ſa faute ; 4°. payer le prix du Bail aux termes ordinaires : il peut obtenir une modération pour les cas imprévus, tels que grêle, inondation, guerre ; mais non ſous prétexte d'une

année moins abondante, ni lorsque les fruits sont recueillis. Mais si la terre a si peu produit de fruits, qu'ils soient au niveau de la valeur des labours & semences, il peut obtenir une diminution, s'il n'a pas eu des récoltes fertiles les années précédentes. Au reste, en cas de mort du Bailleur ou du Preneur, les héritiers de l'un ou de l'autre sont obligés d'achever le Bail commencé. 2°. Le Bail continue sur le même pied & aux mêmes charges, lorsqu'après le tems du Bail expiré, le Preneur ou Fermier continue de jouir, sans que le Propriétaire l'en empêche; c'est ce qu'on apelle *Reconduction tacite*; mais tout ce qui regardoit un tiers dans le premier Bail, n'a plus lieu dans le nouveau, comme la caution du premier Bail, & l'hypotéque générale qu'il donnoit.

Dans la Coutume de Paris, le Propriétaire de l'héritage baillé à ferme, a un privilége non-seulement pour les fruits & revenus de la terre, lesquels sont affectés pour le prix du Bail, mais il l'a encore sur les meubles du Fermier. Ainsi, pourvu qu'il ait fait son opositon avant la vente, il est préféré au premier saisissant, tant sur les meubles, bestiaux & ustensiles, que sur les fruits de la terre pour tous les fermages qui lui sont dûs.

Observation importante sur les Baux à ferme.

L'usage de n'affermer que pour un tems court, est un des plus grands obstacles aux progrès de l'Agriculture. Les plus longues Fermes sont communément de neuf ans. Toute l'industrie du Fermier consiste donc à ne faire d'amélioration que celles dont il peut jouir pendant la durée de son Bail; son Successeur ne peut que suivre les mêmes principes: ainsi un Fermier ne porte sur les terres que des fumiers nouveaux, & il ne les engraisse que très-rarement avec des fumiers bien consommés, ce qui est d'un préjudice considérable. Il seroit donc d'un très-grand bien que les Fermes pussent durer plus de neuf ans, & être portées jusqu'à dix-huit par un même Bail, & qu'on pût obtenir une Loi qui permît d'affermer au-delà de neuf ans. Cette Loi seroit extrêmement favorable à l'Agriculture: elle ne nuiroit en rien à ceux qui n'ont point assez de connoissance de cet Art, pour sentir l'extrême importance de cette Loi, puisqu'ils conserveroient la liberté de n'affermer que pour neuf ans, pour six, & même pour trois, comme il n'y en a malheureusement que trop d'exemples. Les Seigneurs y gagneroient certainement, parce qu'en cas de mort du Propriétaire ou d'alienation, les Biens auroient une plus grande valeur; le Propriétaire lui-même y trouveroit de l'avantage, parce que son Bien seroit mieux cultivé, & que le Fermier payeroit plus exactement. Le Fermier y gagneroit

aussi, en ce que son industrie auroit un champ plus vaste, & qu'il entreprendroit tout ce dont il pourroit jouir dans un long espace de tems ; au lieu que la crainte continuelle de ne travailler que pour autrui, le resserre aux améliorations annuelles, de peur que le produit de ce qu'il entreprendroit ne passât dans les mains d'un autre.

BAIL A RENTE, (le) ou Bail de rente foncière, est une aliénation que le Propriétaire d'un héritage fait pour toujours de la propriété utile de ce même héritage, moyennant une rente ou redevance annuelle, soit en argent, soit en fruit ; mais le fond demeure toujours affecté par privilége au payement de la rente ; en sorte que si le Preneur est trois ans sans payer, le Bailleur peut se faire remettre en possession du fonds tel qu'il est.

On n'obtient jamais de diminution des arrérages des rentes foncières sous prétexte de la perte de la totalité ou partie des fruits des héritages qui en sont chargés, à moins de la destruction entière du fonds par force majeure ou accident extraordinaire. Les héritiers ou successeurs de ceux qui ont reconnu la rente du Bail & promis de la payer, y sont tenus personnellement.

On ne doit donner à rente foncière que les terres qu'on ne peut faire valoir par soi-même, à cause de l'éloignement de la demeure du Propriétaire, ou parce qu'elles sont ingrates. En passant le Bail à rente, on doit, 1°. faire la rente bien moindre que le revenu de l'héritage, toutes charges déduites, afin qu'on soit toujours bien payé. Voilà pourquoi les rentes foncières, dont le fonds raporte beaucoup plus que le courant de la rente, sont les meilleurs biens que l'on puisse acquérir. 2°. On doit stipuler le retour du fonds en toute propriété, faute de payement, & ce malgré les améliorations que le Preneur y peut avoir faites.

BAIL EMPHYTÉOTIQUE (le) est celui par lequel on prend un héritage pour 30, 40 & jusqu'à 99 ans, à la charge de le cultiver & améliorer ; ou si c'est un fonds, à la charge d'y bâtir, & ce moyennant une certaine pension modique ou redevance, payable par chacun an, laquelle ne peut être remise pour cause de stérilité, & une somme une fois payée lors du Contrat. Le Preneur ne peut pas détériorer le fonds, ni le changer, de manière que la valeur du fonds soit diminuée, ni convertir en terre labourable ce qui est en bois, ou au contraire ; mais il peut échanger ou vendre le fonds. A la vérité, lorsque le tems du Bail est expiré, le droit du nouvel Acquereur est éteint, de même que l'eût été celui du Vendeur. De plus, si le Preneur a fait faire des bâtimens sur l'héritage donné à Emphytéose, il ne peut à la fin du Bail, répéter aucune dépense, ni rien emporter de ces bâtimens. Il peut même être expulsé pendant sa

jouissance, faute de payement de trois années de redevance: mais comme le Bailleur doit pour cela se pourvoir en Justice, le Juge doit donner la liberté au Preneur de purger sa demeure.

Au reste, les droits seigneuriaux sont dûs pour le Bail emphytéotique; car il emporte l'aliénation de la propriété utile en la personne du Preneur, quoiqu'il y ait rétention de la propriété directe de la part du Bailleur.

BAIL A VIE (le) est une espéce de vente d'usufruit d'un héritage pour la vie du Preneur. Comme le Bail ne transfére point la propriété de l'héritage, les droits seigneuriaux n'en sont point dûs. Si ce Bail est non-seulement à vie pour le Preneur, mais aussi pour ses enfans & petits-enfans, & pour 50 années par delà, il est alors regardé comme un véritable Bail emphytéotique; cependant ce Bail est alors restraint aux petits-enfans, & il ne passe point à la troisiéme génération du Preneur.

BAIL A CHEPTEL (le) est celui par lequel un particulier donne à un autre un certain nombre de Moutons & de Brebis, ou de Pœufs ou de Vaches, à condition de les nourrir, d'en rendre pareil compte à la fin du Bail, & d'en partager le croît & le profit; soit que ce Bailleur donne ses Bestiaux pour la culture & l'amélioration de son propre héritage, soit qu'il les donne pour celle des héritages du Preneur; mais il en doit faire faire auparavant l'estimation. Les fumiers & les labours servent à la culture & à l'amélioration de l'héritage du Bailleur ou du Preneur, selon qu'il a été convenu.

Si le Bétail meurt, s'il se perd, ou s'il diminue par cas fortuit, la perte tombe également sur le Bailleur & sur le Preneur; mais si elle arrive par la faute de ce dernier, il en est responsable.

BAIL JUDICIAIRE. C'est celui qui est fait d'un héritage saisi réellement, à la poursuite des Commissaires aux Saisies réelles par autorité du Juge: il dure deux ou trois ans, après quoi on le renouvelle, autrement les Commissaires demeureroient chargés: c'est à eux à faire leurs diligences; ils ont six mois pour les Biens de Paris, & un an pour les Fermes de campagne. Le Bail judiciaire une fois adjugé, dépossède la Partie saisie: jusques-là il peut vendre, changer, réparer le bien saisi; le Sergent qui saisit un héritage, doit y établir un Commissaire par le même Exploit.

On porte ensuite cet Exploit au Bureau du Commissaire aux Saisies réelles, pour y enregistrer la saisie réelle. Dès qu'elle l'est, le Commissaire doit faire saisir entre les mains des Locataires ce qu'ils doivent des loyers, soit des maisons, soit des fermages, & il les fait assigner pour affirmer ce qu'ils doivent. Ensuite le Poursuivant dénonce au Com-

miſſaire qu'il ait à faire les pourſuites pour procéder au Bail judiciaire. En conſéquence, celui-ci fait aſſigner les Locataires, lorſqu'il s'agit de maiſons ſiſes dans une Ville, à moins qu'ils ne veuillent convertir leurs Baux conventionnels en Baux judiciaires, & on procéde au Bail judiciaire, après les affiches & les remiſes ordinaires. Mais ſi ce ſont des maiſons ou des Fermes de la campagne, le Commiſſaire ne doit faire procéder au Bail judiciaire, que ſix ſemaines après l'enregiſtrement de la ſaiſie réelle. Le Bail judiciaire ſe pourſuit dans la Juſtice où le Décret ſe pourſuit. Le Commiſſaire fait poſer des affiches aux portes des Egliſes des lieux, & aux portes des maiſons ou fermes ſaiſies une fois ſeulement, & il fait ſignifier juſqu'à trois remiſes; le tout avec le Saiſiſſant & la Partie ſaiſie. Après les trois remiſes, on procéde au Bail judiciaire, & on fait l'Adjudication au plus offrant & dernier enchériſſeur: c'eſt l'Adjudicataire qui paye les frais faits pour parvenir au Bail. Le Procureur doit déclarer dans trois jours le nom, ſurnom, qualité & domicile de celui pour qui il a enchéri, ſans quoi le Commiſſaire feroit procéder à la folle enchére; & ſi le Bail étoit adjugé à plus bas prix, le Procureur qui a enchéri payeroit le ſurplus: il faut que l'Adjudicataire donne caution du prix du Bail, & dreſſe un Procès-verbal de l'état des lieux avant de s'en mettre en poſſeſſion: il peut employer en réparations les frais d'une année, quand les Baux ne vont qu'à 200 liv. & moitié quand ils vont à 300 liv. & en faire faire le Bail au rabais. Les quittances des Ouvriers doivent être paſſées devant Notaire: toutes ces formalités ſont expliquées dans l'Arrêt de Réglement du 12 Août 1664.

BAILLIAGE & BAILLI. Un Bailliage eſt la Juriſdiction qu'a un Bailli dans une certaine étendue de Pays ou Territoire, dans lequel un Bailli a droit de rendre la Juſtice. Ce terme s'entend auſſi du lieu où le Bailli tient ſon ſiége. La Juriſdiction des Baillis & Sénéchaux eſt ordinaire, ou extraordinaire. La Juriſdiction ordinaire eſt le droit de connoître en premiére inſtance, 1°. de toutes les cauſes en matiére civile, perſonnelles & poſſeſſoires des Nobles vivant noblement, tant en demandant qu'en défendant, où ils ſont Parties ou joints: c'eſt la diſpoſition de l'Article 5 de l'Edit de Cremieu. 2°. De la dation de Tutelle & Curatelle, Bail de gouvernement, confection d'inventaire des biens des Mineurs, & perſonnes nobles vivant noblement, des partages des ſucceſſions entre perſonnes nobles, de la vérification de toutes Lettres-Patentes, contenant création de Foires & Marchés. 3°. Des matiéres bénéficiales. 4°. Du crime de lèze-majeſté divine & humaine, ſacrilége, aſſemblées illicites, port d'armes, émotions populaires. 5°. Ils peuvent bailler Lettres ou Commiſſions en forme. La Juriſdiction ex-

traordinaire eſt le droit de juger de toutes les apellations des Sentences rendues par les Juges inférieurs de leur Reſſort.

BAINS (les) ſe prennent pour le plaiſir & la propreté du corps, ou pour la ſanté. C'eſt de ces derniers dont il eſt néceſſaire de ſçavoir quelque choſe ſur la maniére de les prendre. On en diſtingue de trois ſortes, & 1°. les

BAINS DE RIVIÉRE. On les prend pour remédier à quelques incommodités, comme la chaleur d'entrailles, les affections nerveuſes, les différentes altérations qui ſurviennent à la peau: on les réïtére neuf ou dix jours de ſuite; il eſt plus prudent de ſe purger avant de les prendre, & néceſſaire de le faire apres: le tems de demeurer dans le Bain eſt d'une heure ou une heure & demie au plus, ſelon le tempérament. On ne doit ſe baigner que dans des eaux courantes, pures & non troubles: les femmes ne doivent pas ſe baigner en toutes ſortes de tems.

BAINS DOMESTIQUES. Ils conviennent dans les douleurs néphrétiques, les maux de tête opiniâtres, les phrénéſies, les vertiges, vapeurs, paſſions hyſtériques, jauniſſe, pâles-couleurs, même dans les maladies de la peau, comme galles, dartres, &c.

Le tems du matin eſt le meilleur. On peut ſe baigner juſqu'à deux fois par jour: on doit ſe donner de l'eau juſqu'au col, & couvrir legérement la baignoire d'un drap: on emploie ordinairement quatorze ſeaux d'eau pour un Bain entier, & on en fait bouillir deux pour le chauffer: ſept ſuffiſent pour un demi-Bain. L'eau de riviére eſt la meilleure; à ſon défaut on peut ſe ſervir de l'eau de fontaine, mais non de puits. On doit ſe mettre au lit après le Bain, & tâcher de dormir quelque-tems.

BAINS AROMATIQUES. Ils conviennent dans les foibleſſes des nerfs, l'enflure & douleurs de jambes ſans inflammations. On les prépare de cette maniére: on prend des feuilles de thim, de romarin, de laurier, de lavande, de marjolaine, ſauge, d'abſinthe; fleurs de mélilot, de camomille, de bouillon blanc, de chacune une poignée, bien épluché; graine de laurier & ſemence de cumin concaſſé, de chacune une once: on fait bouillir le tout dans deux pintes de lie de vin rouge & huit pintes d'eau. Quand les plantes ſeront cuites, on retranchera le bois, on y ajoutera une poignée de ſel commun, & on verſera le tout dans un ſeau; on trempera les jambes, on ſe couvrira au-deſſus des genoux pour ſe tenir chaudement; on demeurera une demi-heure, ou une heure dans cette ſituation, & dans cet intervalle on ſe fera frotter les jambes de haut en bas, avec les herbes ci-deſſus.

BAIN MINÉRAL ARTIFICIEL. On le met en uſage, lorſqu'on ne peut ſe tranſporter à la ſource des Eaux mi-

nérales chaudes, dans les maladies qui le demanderoient, telles que les pesanteurs & engourdissemens de membres, douleurs des nerfs, paralysie complette & non complette; on le prépare ainsi :

Prenez deux livres de cendres de ferment, huit onces de soufre en canon, legérement concassé, six onces de limaille de fer, six onces de sel de tartre. Faites bouillir le tout dans vingt pintes d'eau, pour être réduites à quinze ou environ ; retirez le vaisseau, & passez la liqueur : on s'en sert pour baigner & doucher, soir & matin, les parties malades, dans un demi-Bain & vaisseau convenable. Ensuite on doit frotter devant le feu ces mêmes parties avec de l'huile de muscade, échauffée dans le creux de la main, ou avec de la pommade divine. Le même Bain peut servir à différentes fois, pendant sept ou huit jours.

BANCS dans les Eglises. Ils n'appartiennent de droit à personne ; il n'y a que les Patrons & Haut-Justiciers qui ayent ce droit : toute autre personne ne peut prétendre de Bancs sans titre ; il en faut obtenir la permission des Marguilliers, laquelle ne se donne qu'à vie ; c'est cette permission qui fait le titre : elle ne se donne qu'en faisant quelque reconnoissance à l'œuvre. Les Marguilliers sont seuls en droit de faire des Réglemens touchant l'emplacement ou déplacement des Bancs ; & quoique le Curé soit ordinairement apellé, il ne l'est que par bienséance. Cependant si les Bancs étoient placés de maniére qu'ils empêchassent le Service divin, le Curé peut les faire reculer ou placer ailleurs sans autre formalité. La concession d'un Banc, quoique conçue en termes pour en jouir à perpétuité, est néanmoins personnelle, & ne transmet à celui à qui elle est faite que l'usage du Banc pendant sa vie ; mais sa veuve, ses enfans, sont préférés à tous autres, en faisant un nouveau don à la Fabrique.

BANNALITÉ (la) est un droit qu'a le Seigneur d'une Terre ou Fief, de contraindre les Habitans de son Territoire d'aller moudre à son Moulin les blés qu'ils recueillent dans l'étendue de sa Seigneurie, de faire cuire le pain à son Four, ou porter la vendange à son Pressoir.

Dans la Coutume de Paris, les Seigneurs ne peuvent pas prétendre le droit de Bannalité ou de Corvées, s'ils n'en ont des titres valables, ou des aveux & dénombremens anciens; & le titre n'est pas réputé valable, s'il n'est avant vingt-cinq ans : au reste, les Habitans, sujets à la Bannalité, peuvent, après avoir attendu vingt-quatre heures, aller ailleurs faire moudre leur blé ou cuire leur pain.

BANQUEROUTE. On apelle ainsi la déroute des affaires d'un Négociant ou Marchand qui s'est enfui & a emporté ses meilleurs effets en fraude de ses Créanciers : c'est

ce qu'on apelle Banqueroute frauduleuſe ; mais ſi la déroute eſt arrivée par accident & ſans fraude, & qu'il n'y ait pas de ſouſtraction frauduleuſe des effets, on l'apelle *Faillite*.

Ceux qui ſont pourſuivis pour avoir fait Banqueroute, ne peuvent plus faire aucunes aliénations, car elles ſeroient déclarées nulles : cependant les payemens faits à des Créanciers de bonne foi par le Débiteur qui étoit ſur le point de faire Banqueroute, ſont valables ; on condamne les Banqueroutiers au Pilori & aux Galéres.

BANQUIERS (les) ſont des perſonnes publiques qui ont des correſpondances dans les Pays étrangers ou d'une Ville à une autre, auſquels on s'adreſſe pour faire tenir une ſomme d'argent en quelque endroit ; ce qui ſe fait par des Lettres de Change qui ſe tirent de place en place : ils ont pour cela un droit qu'on apelle le *Change*, & qui eſt un quart, un tiers, ou un demi pour cent par mois, ſuivant le cours de la Place.

BANS de mariage. La publication des Bans de mariage doit être faite par le Curé ou Vicaire des Parties contractantes, avec le conſentement de leur Pere & Mere, à la Grand'Meſſe par trois jours de Fête : on ne donne guéres de diſpenſes que de la ſeconde & troiſiéme publication, & pour cauſe légitime, & à la requiſition des Parens. Les Bans doivent être publiés dans la Paroiſſe des Promis, & s'ils ſont de deux Paroiſſes différentes, il faut que chacun faſſe publier les Bans dans ſa Paroiſſe. On n'eſt véritablement Paroiſſien que lorſqu'on demeure dans la Paroiſſe au moins depuis ſix mois, à l'égard de ceux qui demeuroient auparavant dans une autre Paroiſſe de la même Ville ou Diocèſe, & depuis un an pour ceux qui demeuroient dans un autre Diocèſe.

Le domicile des Mineurs de vingt-cinq ans, fils & filles de famille, eſt celui de leur Pere & Mere ; il eſt auſſi celui de leurs Tuteurs & Curateurs, s'ils en ont : & s'ils ont un autre domicile de fait, leurs Bans doivent être publiés dans la Paroiſſe où ils ont ce domicile, ainſi que dans celle de leur Pere & Mere, & dans celle de leurs Tuteurs & Curateurs.

S'ils ſont majeurs, & ont un autre domicile que celui de leur Pere & Mere, on les publie dans celle de leur Pere & Mere, & dans celle où eſt leur domicile. Il eſt défendu de donner un Certificat de la publication des Bans à ceux qui ne donnent pas la preuve qu'ils ſe ſont confeſſés. Quoique l'omiſſion de la Publication des Bans ne cauſe pas la nullité du mariage, il en prouve la clandeſtinité ; mais ſi le mariage eſt publié & connu, il produit tous les effets civils. Cependant ſi le mariage avoit été contracté par des Mineurs ou des Fils de Famille, cette omiſſion fourniroit au moyen de nullité, parce que le défaut ſeroit regardé comme une préſomption

ſomption de ſubornation. Les Certificats des Bans doivent contenir le tems de leur publication, & avoir été tirés des Regiſtres des Paroiſſes de la demeure des Contractans.

BARBADES. (Eau des) Liqueurs des plus eſtimées & d'une grande force, mais qui coûte beaucoup à faire. On en fait de pluſieurs ſortes; ou des fruits à écorce, comme à la bergamote, au cédrat, au limon, à la bigarade; ou de certaines épices, comme le girofle, la canelle, la muſcade.

L'eau de Barbades belle & brillante eſt diſtillée avec le fruit, & rectifiée enſuite. Les différentes recettes pour les différentes Eaux des Barbades ſeroient d'un trop long détail; il nous ſuffira de raporter celle qui eſt faite au cédrat, & rectifiée. Mettez dans l'alambic quatre pintes & chopine d'eau-de-vie avec la moitié de la recette, c'eſt-à-dire, qu'en employant du cédrat, il en faut prendre quatre beaux & une demi-once de canelle: ainſi mettez d'abord dans l'alambic deux beaux cédrats & deux gros de canelle pilée, avec la quantité d'eau-de-vie ci-deſſus. Lorſque vous aurez tiré les eſprits, & que vous voudrez les rectifier, alors mettez dans l'alambic les deux autres cédrats & le reſte de la canelle: prenez une livre de ſucre, & une chopine d'eau pour faire le ſyrop.

Crême des BARBADES. Autre liqueur fort à la mode. On y employe le cédrat, l'orange de Portugal, le macis, (c'eſt la ſeconde écorce de la noix muſcade, qui eſt rouge quand il eſt frais, & jaune en vieilliſſant,) la canelle & clou de girofle. Lorſque vous avez choiſi vos fruits & vos épices, coupez les zeſtes avec beaucoup d'attention, ne coupant que la ſuperficie, & n'y laiſſant de blanc que le moins qu'il eſt poſſible: pilez les épices, mettez le tout dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie; diſtillez-les ſur un feu ordinaire. Les eſprits étant tirés, faites le ſyrop, & verſez les eſprits dedans: paſſez à la chauſſe pour clarifier le mélange. La recette pour ſix pintes de Crême de Barbade eſt les zeſtes d'un beau cédrat, les zeſtes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de canelle, huit clous de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau; & pour le ſyrop, trois livres & demie de ſucre, une demi-livre de caſſonade, deux pintes & chopine d'eau.

BARBEAU (le) eſt un poiſſon d'eau douce, qui eſt de la figure des Carpes: il a le muſeau long, pointu, une eſpéce de barbe à chaque côté des lévres, la bouche ſans dents, les yeux petits, le dos blanc & jaunâtre. Sa chair eſt blanche & molle; il n'eſt bon que quand il eſt vieux. Quelques-uns veulent que ce ſoit le *Mullus* des Anciens.

Pêche des BARBEAUX. On les pêche avec un hameçon dormant attaché au bout d'une corde: on en tend pluſieurs

à la fois, & ils doivent être chacun longs d'un pouce ; on les jette le soir dans l'eau jusqu'au lendemain matin qu'on y retourne pour les tirer.

On les prend à la main de cette maniére. Prenez huit dragmes de Squilles de féve, (c'est une espéce d'oignon qui croît dans les lieux marécageux,) autant de lentilles entiéres rôties ; pilez-les ensemble, & les incorporez dans le blanc d'un œuf : formez-en de petites boules, & jettez-les à ce poisson.

BARBEAU au court bouillon. Il faut qu'il soit gros ; vuidez-le sans l'écailler : mettez-le dans un plat avec vinaigre & sel bouillant : puis faites bouillir dans une poissonniére du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignon. Quand le tout bouillira bien fort, mettez-y cuire le Barbeau, & servez-le à sec sur une serviette.

BARBEAU. Petite fleur bleue qui croît dans les blés : on l'apelle aussi Bluet.

BARBOTTE (la) Poisson, a le bec & la queue pointue, avec un barbillon qui pend de la machoire basse : elle a des nageoires le long du ventre & du dos : son foie est fort grand relativement à son corps, & est un excellent manger : on l'apelle Barbotte, parce qu'elle se plaît à barbotter dans l'eau trouble.

BASILIC. Plante odoriférante, & d'une odeur aromatique. Ses fleurs sont en gueule, blanches ou purpurines : le Basilic aime une terre humide & legére, & veut être arrosé dans les chaleurs. Il se multiplie de graine : les Jardiniers en distinguent de plusieurs espéces. Le grand est haut d'environ un pied & demi, & garni de grandes feuilles vertes, & teintes de pourpre : le moyen, qui a toutes les parties plus petites que le précédent, & le petit dont les feuilles ressemblent à celles de la marjolaine : c'est le plus en usage pour mettre dans des pots.

BASSE-COUR d'une Maison de campagne. C'est le lieu où l'on tient les bestiaux & la volaille : elle doit être construite selon la qualité des revenus ; ainsi pour le vin, il faut des celliers & des pressoirs ; pour le blé, il faut des granges, des écuries & des hangars ; pour les troupeaux, des étables, des bergeries, des poulaillers, des pigeonniers ou voliéres, des toits à porc : ces divers bâtimens sont situés autour de la cour principale, en sorte qu'ils la ferment à droite & à gauche, ou d'un seul côté seulement. Une Basse-cour forme ordinairement un carré long, dont la principale porte est en face du bâtiment principal, qui est la demeure du Fermier, composé de deux ou trois piéces par bas, & des greniers au-dessus. *Voyez* Ecuries & Granges.

BASSIN. Piéce d'eau qui sert d'ornement dans les Jardins, & sur-tout dans les Parterres. Les Bassins sont ordi-

nairement ronds ou octogones : on doit les proportionner par la grandeur à la hauteur du jet d'eau, & on les fait profonds depuis deux jusqu'à quatre & à cinq pieds. La plûpart des Baſſins ſe font avec de la terre glaiſe, bien paîtrie avec de l'eau & à pieds nuds, juſqu'à ce qu'elle forme une pâte. Lorſqu'on a creuſé tout le terrein néceſſaire pour le Baſſin, on pratique deux murs ſur les côtés & tout autour, & à la diſtance de quelques pieds l'un de l'autre : le premier, qui eſt le plus éloigné du Baſſin, s'apelle mur de douve : ce mur doit être bâti ſur une eſpéce de plate-forme faite de planches épaiſſes, & portées ſur des chevrons enfoncés dans la terre glaiſe de trois en trois pieds : on fait déborder ces planches en deçà du mur ; on éléve ſur cette plate-forme le mur de douve : il doit être d'un pied & demi d'épaiſſeur pour le moins, & conſtruit avec de bons moilons piqués, & des pierres d'eſpace en eſpace de la largeur du mur : lorſqu'il eſt à moitié, on remplit de glaiſe tout l'intervalle des deux murs, puis on l'achéve, & on le remplit de glaiſe juſqu'à fleur des deux murs. Enſuite on couvre de glaiſe tout le fond du Baſſin à la hauteur d'un pied & demi, qu'on a ſoin de bien paîtrir : on la lie bien avec celle qu'on a étendue ſur la partie débordante du mur de douve : puis on y répand cinq à ſix pouces de ſable, & on le pave. On doit toujours laiſſer une pente douce au fond du Baſſin, afin de pouvoir le nétoyer quand on veut par le moyen d'une ſoupape du côté le plus bas. On laiſſe au bas des murs du Baſſin un trou à fleur du plafond, pour y paſſer les conduits, & un autre au bas de la pente.

BATARD. On apelle ainſi tout enfant né d'une conjonction illicite. S'il eſt né d'un Pere ou d'une Mere, qui lors de la conception étoient mariés, on l'apelle Bâtard adultérin : il y a encore les Bâtards inceſtueux, qui ſont nés de deux perſonnes à qui il n'étoit pas permis de ſe marier, à cauſe de leur étroite parenté.

Les Bâtards, quels qu'ils ſoient, ſont incapables de ſuccéder à leur Pere & à leur Mere, & ils ne peuvent ſuccéder, ni par teſtament, ni *ab inteſtat ;* mais les uns & les autres ſont en droit de demander des alimens juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de gagner leur vie : de plus, ils peuvent ſuccéder *ab inteſtat*, à leurs enfans légitimes, & à leur propre femme, ſi elle n'a aucun parent.

Le mariage ſubſéquent rend légitimes les Bâtards, pourvû qu'au tems de leur naiſſance ou de leur conception, le Pere & la Mere ayent pû ſe marier ; car s'ils ne l'ont pû, comme ces ſortes de Bâtards ſont réputés adultérins, le mariage ſubſéquent ne les peut pas légitimer, du moins à l'effet de ſuccéder, tant *ab inteſtat*, que par teſtament ; cependant ils peuvent recevoir une ſomme modique pour te-

nir lieu d'alimens. En général, toutes sortes de Bâtards peuvent recevoir des libéralités de toutes autres personnes que de leur Pere & Mere.

Les Bâtards ou Bâtardes, qui décédent sans enfans légitimes, ni femme, ou mari, & sans avoir disposé de leurs biens, ou entre-vifs ou par derniére volonté, n'ont point d'autre héritier que le Roi, qui prend leur succession par droit de bâtardise. Mais dans l'usage, le Roi veut bien laisser leur succession aux Seigneurs Haut-Justiciers : c'est cependant à quatre conditions : 1°. que le Bâtard soit né dans la Terre du Seigneur : 2. qu'il y ait eu son domicile pendant sa vie : 3°. qu'il y soit décédé : 4°. que ses biens y soient situés : sans ces quatre conditions le Seigneur est exclus par le Roi.

BATARDIÉRE. On apelle ainsi le lieu où l'on transplante des arbres de la pépiniére, trois ans après qu'ils ont été greffés, & qu'on y réserve pour l'occasion : ils y peuvent rester jusqu'à dix ou douze ans ; car un arbre replanté plusieurs fois, est beaucoup plus franc que quand on le plante à demeure au sortir de la pépiniére.

BATARDISE. (droit de) Il apartient, ou au Roi, ou aux Seigneurs Haut-Justiciers : c'est-à-dire, que les successions des Bâtards décédés sans femme, ni enfans, & sans avoir disposé de leurs biens, apartiennent au Seigneur Haut-Justicier ; mais le Roi succéde aux biens que le Bâtard avoit hors de cette Justice. *Voyez* Bâtard.

BATIMENT d'une Maison de campagne. Quand on veut en faire bâtir une, il faut être instruit de plusieurs choses : 1. on doit choisir l'emplacement convenable, c'est-à-dire, l'endroit de la terre où le sol est le plus ferme, les vues les plus belles, hors du danger des crues d'eaux ; point trop près des marécages, ni des grands bois : l'exposition doit être au Midi ou au Levant dans les climats tempérés : 2o. dresser un devis du Bâtiment avec des Architectes, ou des Amis connoisseurs, & en tracer le plan sur le terrein même.

Quand on veut se charger soi-même de l'entreprise du Bâtiment, & le faire faire à la tâche & à la journée par des Ouvriers, à qui on fournit les matériaux, il faut ; 1°. examiner les seccurs qu'on peut tirer de son propre bien, & qui diminuent la dépense, comme le bois que l'on a, pierres, chaux, corvées d'hommes, &c. 2o. tenir pour certain que la dépense va toujours à un bon tiers de plus que ce que les Architectes & Maçons en ont dit ; 3o. sçavoir que la maçonnerie emporte la moitié de la dépense ; la charpente presque le quart, les couvertures, menuiserie, serrurerie, vitre & pavés, l'autre quart ; 4°. être instruit du prix de tous les matériaux qui entrent dans la construction

d'une maiſon, tels que la pierre de taille, le moilon, la chaux, le ſable, le plâtre, la tuile, le fer, le plomb, &c. 5°. avoir ſuputé le prix total du Bâtiment, pour connoître s'il n'excéde pas la dépenſe qu'on eſt en état de faire; c'eſt ce qu'on ne peut ſçavoir, ſi on n'eſt pas au fait du toiſé, parce qu'aux environs de Paris, & dans les endroits un peu notables, les Ouvriers ne travaillent qu'à la toiſe; 6°. avoir les notions générales qui concernent les Bâtimens: ainſi on doit ſçavoir: 1°. Que la meilleure aſſiette pour les fondemens, c'eſt le roc ou le tuf: au défaut, on doit chercher la terre la plus maſſive: la noire eſt de cette qualité; celles qui ſont comme de gros graviers liés enſemble, ſont encore fort bonnes, comme auſſi le gros ſablon rouge. On peut rendre le ſol ſolide, lorſqu'il y a lieu de douter qu'il ne l'eſt pas, en rempliſſant le fond de la tranchée de groſſes planches poſées par-tout avec beaucoup d'égalité. Si l'on conſtruit dans l'eau, on met d'abord des pilotis; ce ſont des pieds ronds de bois de chêne, dont on ôte l'écorce, & qu'on enfonce juſqu'à leur milieu: on y cloue des poutres & de groſſes planches par-deſſus, dont on fait la plate-forme: on met ſur ce plancher de grandes pierres plates qu'on apelle du libage: enſuite on éléve les fondemens juſqu'à rez de chauſſée. 2°. On doit ſçavoir que les murs des fondemens doivent être épais de trois pieds, lorſqu'on veut que les murs qui ſeront hors de terre en ayent deux: ainſi ils doivent avoir trente pouces, lorſque ceux hors de terre ſont déterminés à vingt.

Que ce même mur doit, depuis le bas, aller inſenſiblement en diminuant juſqu'au haut; que la profondeur des fondemens eſt ordinairement la ſixiéme partie de la hauteur de l'édifice, lorſqu'il n'y a point de cave: que la diminution qu'on donne au mur à meſure qu'on l'éléve, doit être égale de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb ſur le milieu du fondement, ce qu'on apelle *Eſcarper*.

Que pour que le Bâtiment ſoit conſtruit dans les régles, il faut, 1°. mettre les pierres alternativement les unes en *parement*, (c'eſt le côté de la pierre qui doit paroître en dehors du mur) & les autres en *boutiſſe*, c'eſt-à-dire, que la plus grande longueur de la pierre doit être dans le corps du mur, & la tête de la pierre faire face: 2°. mettre toujours les pierres ſur leur lit: c'eſt-à-dire de plat, comme elles croiſſent dans la carriére, parce qu'autrement elles s'écartent: 3°. mettre toutes les aſſiſes de pierre à niveau, afin que la maçonnerie ſoit bien liée; ne pas élever une partie du mur juſqu'à toute ſa hauteur, & laiſſer le reſte plus bas pour l'achever enſuite, ce qu'on apelle travailler par épaulées: donner à la muraille autant de talut qu'il

en faut, suivant sa portée, ce qu'on apelle *donner du fruit*. On doit se régler là-dessus sur la hauteur & l'épaisseur du mur : on donne en talut aux grands murs le cinquiéme ou le sixiéme de leur hauteur ; aux murs de douze à quinze pieds, un neuviéme : à ceux de quinze à vingt, un huitiéme : à ceux de six à sept, un douziéme, ainsi des autres : il est bon, autant qu'on peut, d'arraser les murs, c'est-à-dire, de mettre toutes les pierres de niveau, & les faire de hauteur égale par-tout.

Lorsqu'on ne veut pas se charger soi-même de l'entreprise, on en charge un Architecte, qui l'entreprend à ses frais & risques, moyennant un prix certain, dont on lui avance ordinairement une partie, & qui s'oblige à vous remettre dans le tems convenu les clefs à la main, le tout fait & parfait suivant le devis qu'on a fait dresser : il est vrai qu'on évite par-là bien de l'embarras ; mais la dépense en est bien plus haute, & on est quelquefois trompé dans une infinité de choses, bien plus que lorsqu'on fait travailler sous ses yeux.

Au reste, on fait encore à la campagne différentes sortes de murs. Les uns sont de pierre de taille, & ne conviennent qu'au corps du logis du Maître, encore faut-il qu'il soit en état d'en faire la dépense : les autres murs se font de moilons, briques, cailloux : ils conviennent aux Bâtimens simples, & sont fort ordinaires à la campagne.

Les murailles simples se font encore de charpente lattée, qu'on charge de plâtre avec un enduit par-dessus : on en fait aussi avec de la terre forte ; c'est celle qui se lie le mieux, qui garde la forme qu'on lui a donnée en la comprimant. On l'emploie un peu humide & avec un peu de gravier ; mais on ne doit élever ces murs que sur des fondemens de maçonnerie, qui doivent s'élever jusqu'à un pied ou deux au-dessus du terrein : on encaisse cette terre entre des planches de sapin de deux pieds de haut & de douze de long : on presse ces moules avec des massues ; lorsqu'on en a rempli un, on le démonte pour le remonter à côté, & y construire un autre pan de mur : ces murs étant enduits de mortier, peuvent durer plusieurs siécles, lorsqu'ils ont un pied & demi d'épaisseur : ils coûtent 2 liv. 5 s. par toise de Roi, sans compter l'enduit de mortier. On fait aussi des murs de bauge ; c'est de la terre franche mêlée avec de la paille hachée, bien paîtrie & corroyée : on l'unit avec la truelle : on bâtit ainsi les chaumiéres, étables, granges, sur-tout aux lieux où la pierre & le plâtre sont rares.

BAUME. Plante odoriférante, qui a les feuilles oblongues, étroites & pointues : on le cultive dans les jardins : il vient de graine, & se multiplie de boutures qu'on met dans des plate-bandes. Ses branches prennent racine à l'en-

droit où elles sont couvertes de terre : on en renouvelle quelques pieds tous les trois ans.

On donne le nom de Baume à certaines liqueurs résineuses & vulnéraires par excellence : tels sont les Baumes du Pérou, de Copaü, qui découlent de certains arbres des Indes, par des incisions qu'on leur a faites. On donne également ce nom à plusieurs compositions que la Pharmacie a imaginées pour suppléer à ces véritables Baumes : en voici quelques-uns des plus utiles.

BAUME DU SAMARITAIN. Mettez huit onces d'huile d'olive avec autant de bon vin rouge dans un pot de terre verniſſé ; couvrez-le, & le mettez sur un feu médiocre : faites bouillir la liqueur jusqu'à ce que le vin soit consommé ; faites-y bouillir deux onces de sucre, il en sera meilleur & plus vulnéraire. Ce Baume est propre à une infinité de plaies, sur-tout de la poitrine, aux ulcéres & aux relaxations des fibres de l'estomac : il est bon aussi pour fortifier les nerfs.

BAUME DE SATURNE. Faites dissoudre deux onces de sucre de Saturne en poudre, avec quatre onces de bonne huile de térébenthine dans un matras au feu de sable. Etant dissous, & la liqueur étant rouge, ajoutez, si vous voulez, demi-once de camphre en poudre, & conservez ce Baume dans une bouteille de verre double bien bouchée. Il est propre pour guérir toutes plaies, vieux ulcéres, loups des jambes, chancres, gangrénes, dartres vives & farineuses.

BAUME DE SOUFRE. Mettez dans un petit matras une once & demie de fleurs de Soufre, versez dessus huit onces d'huile de térébenthine, placez votre matras sur le sable, donnez-y un feu de digestion pendant une heure, augmentez-le ensuite un peu, le continuant environ une heure, l'huile prendra une couleur rouge : laissez refroidir le vaisseau, puis séparez le Baume clair d'avec le Soufre, qui n'aura pû se dissoudre. Ce Baume est excellent pour les ulcéres du poumon & de la poitrine. La dose est depuis une goutte jusqu'à six dans quelque liqueur apropriée.

BAUME, Plante. *Voyez* Menthe.

BECAFIGUE, petit oiseau fort vanté pour la délicateſſe de sa chair : il est ainsi nommé parce qu'il ne se nourrit que de raisin & de figues ; il est commun en Provence & en Italie : on les prend au filet.

MANIÉRE de les faire rôtir. Etant plumées, coupez-leur la tête & les pieds, bardez-les, mettez-les en une brochette attachée à la broche ; étant cuites, panez-les & les tirez.

BECASSE, espéce de gibier-plume. La Becasse est un oiseau de passage, haut monté sur ses jambes, qui a le bec très-long & menu, le plumage de la Perdrix, la chair bise

& délicate, mais raſſaſiante. Elle ne vole pas facilement, mais elle court fort vîte. Les Becaſſes viennent du Nord dans nos climats au mois d'Octobre; on n'en voit qu'en Automne & en Hyver; elles ſe plaiſent dans les petits bois touffus & lieux marécageux: on les chaſſe au fuſil dans les taillis, & on les prend auſſi au filet ou avec des collets. Ces collets ſont faits de ſix brins de crins de cheval, longs & cordés avec une boucle coulante à un bout, & à l'autre un gros nœud: on y fait paſſer avant un bâton par un trou fait au milieu du bâton, lequel doit être gros comme le petit doigt, long d'un pied & pointu par un bout, pour le piquer en terre, & on l'arrête par le nœud.

Quand le chaſſeur a reconnu qu'il y a des Becaſſes dans un bois-taillis, ce qu'il connoît à leurs fientes, qui ſont des foirades griſâtres grandes comme la main, il fait une enceinte de quarante ou cinquante pas en forme de petite haie, haute de demi-pied, & d'une ſouche à l'autre, avec des brins de genet ou autre bois. On y laiſſe une voie où il n'y a que la paſſée d'une Becaſſe: on y pique un lacet ouvert en rond & couché à plate terre; l'oiſeau cherchant à manger, ouvre la petite voie, la ſuit juſqu'à la paſſée, & ſe prend au paſſage. On les prend encore dans les bois qui ſont en longueur avec des pantiéres, eſpéce de filet qu'on tend entre des arbres accommodés exprès, & on en prend une bonne quantité.

MANIÉRE de faire rôtir les Becaſſes & Becaſſines. Etant plumées, trouſſez-les, ne les vuidez point, faites-les refaire, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche avec une rôtie au-deſſous, faites-les cuire à propos.

Les Fluviers & les Grives ſe rôtiſſent de même.

MANIÉRE de les aprêter, 1°. en ragoût: coupez vos Becaſſes en quatre, ôtez le dedans, mettez-les dans une caſſerole avec ris de veau, champignons, truffes coupées par tranches; mouillez le tout de bon jus de bœuf, aſſaiſonnez-le de ſel, poivre, ciboule, de deux verres de vin, le tout bien cuit; délayez dans la ſauſſe le dedans de la Becaſſe. Le ragoût doit être ſervi par-deſſus les Becaſſes: on y exprime auſſi un jus d'orange.

2°. En ſalmi: coupez en piéces vos Becaſſes lorſqu'elles ſont à demi-rôties, mettez-les dans une caſſerole avec du vin à proportion, ajoutez-y des truffes, des champignons hachés & quelques capres, faites cuire le tout, & liez la ſauſſe avec un bon coulis, dégraiſſez vos Becaſſes, & preſſez un jus d'orange deſſus.

La Becaſſe & Becaſſine ſont fort nourriſſantes: elles échauffent ſi on en mange avec excès: elles ſont meilleures en Hyver: on doit les choiſir jeunes, tendres & graſſes.

BECHE, outil de jardinage fort connu: il eſt compoſé

d'un fer large de huit à neuf pouces, long d'environ un pied, & d'un manche de trois pieds de long. On s'en sert pour remuer & labourer, en foulant la Beche, & la retournant sans dessus dessous.

Un Agriculteur a trouvé un nouveau moyen pour adoucir le travail de la Beche. En effet, comme ce travail consiste à lever la Beche avec la terre qu'elle a coupée, action pour laquelle il est nécessaire que le Jardinier s'apuie sur ses reins, qui sont le point d'apui, &, par conséquent, qu'il fatigue beaucoup, cet Agriculteur a imaginé de transporter ce point d'apui dans le manche même de la Beche: ce qu'il a fait en y ajoutant un suport. Ce suport est un morceau de bois leger, comme de sapin, saule, ou tilleul, long de huit pouces, gros d'un pouce de diametre. L'extrémité qui porte sur le terrein, est pleine, & a trois pouces de large, afin qu'elle n'entre point en terre: l'autre est taillée en mortoise à dents plates, & percée pour y passer une vis qui l'attache au manche, & à un pied en deçà de la Beche: le manche doit être plat & carré dans cette extrémité: on peut, au moyen de quelques trous faits au manche, changer le suport de place & l'éloigner du fer plus ou moins, selon la diversité des Ouvrages, & selon que l'on enfonce plus ou moins la Beche dans la terre.

BEIGNETS. Sorte de petite Pâtisserie: on en fait de plusieurs façons, les plus communs sont, 1°. les Beignets de pommes en pâte: coupez vos pommes par le milieu, sans les rompre, pour en ôter les pepins: pelez-les, coupez-les en tranches, de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner deux heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, citron verd, eau de fleurs d'orange: ensuite trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, de sel, & délayée avec vin blanc, faites-les frire, & mettez du sucre dessus.

BEIGNET DE CRÉME. Prenez un demi-septier de crême & un demi-septier de lait, mettez-y trois œufs entiers & six jaunes, que vous aurez délayés avec une poignée de farine, quatre macarons, de la fleur d'orange grillée, un peu de citron confit: faites cuire le tout jusqu'à ce que la crême épaississe, mettez la pâte sur un plat fariné, & couvrez-la de farine; étant froide, coupez-la par petits morceaux, arrondissez-les, faites-les frire, & saupoudrez de sucre.

BELETTE. Petit animal sauvage, qui a le museau étroit, le dos rouge: il est ennemi des pigeons, & fort dommageable à la volaille. La Fouine est une espéce de Belette. La Belette est, de son naturel, hardie, cruelle, & fort rusée: elle vit de rats, fait la guerre aux liévres. On peut les aprivoiser: on leur fait la chasse avec des piéges qu'on leur tend, ou avec des traquenards.

Le Chat putois, ou sauvage, est une espéce de Belette, plus grande que la Fouine : il en veut beaucoup à la volaille : il est d'une fort mauvaise odeur. On lui fait la guerre de même qu'à la Belette, & on dresse des Basserts à les aller relancer dans les greniers & dans les granges, & on les tue à coup de fusil.

BÉLIER. (le) C'est le mâle d'un troupeau de Brebis & de Moutons. Un Bélier doit avoir le corps long & élevé, la tête grosse, le nez camus, les yeux noirs & hardis, les cornes retortillées, les testicules gros : il doit être fort chargé de laine. On connoît son âge à ses dents, comme à celles des Brebis : on le connoît aussi aux anneaux qui sont à l'extrémité de ses cornes : car autant qu'il y en a, autant il a d'années.

Un Bélier peut suffire pour jusqu'à cinquante Brebis : mais il faut qu'il ait au moins trois ans, & qu'il n'en ait pas plus de huit.

On doit lui donner souvent du pain, de l'orge & du chenevis, le tenir toujours séparé des Brebis, hors le tems qu'on veut les faire saillir.

BERCEAUX ou Cabinets de verdure, ornement de Jardin. Un Berceau est un lieu pratiqué avec des perches, ou des branches d'arbre, ou un treillage : on y employe le chevre-feuille, le jasmin, le charme, le tilleul, ou même des arbres toujours verds qu'on prend dans une pépiniére : on les plante sans rien couper : on donne à l'arbre la forme qu'on veut, en entrelaçant ses branches avec de l'osier sur des perches ou des cerceaux. En fait de Berceaux, on ne doit tondre la charmille des deux côtés qu'à neuf pieds de haut, la laisser le reste pour en prendre les branches, & former le Berceau en les palissant. Pour former chaque colomne, on prend un arbre branchu tout autour, on l'élague pour le faire monter, & on garnit le bas de la charmille. On est aujourd'hui dans le goût des Cabinets découverts par le haut, ou des Berceaux tout ouverts par les côtés, en forme de portiques ou de voûtes, apuyées sur de legéres colomnes.

BERGAMOTE, & Eau de Bergamote. Espéce de Citron, qui ressemble à la Bigarade, mais qui a l'écorce unie : l'odeur en est forte, & tient très-long-tems. Le grand mérite de ce fruit est dans son écorce : il faut qu'il soit verd, prêt à mûrir, pour être employé.

L'Eau de Bergamote se fait de cette sorte. Coupez les zestes de la Bergamote, mettez-les dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, faites-les distiller à un feu un peu vif : faites un syrop avec du sucre fondu en eau fraîche, versez les esprits distillés dans ce syrop, mêlez le tout, passez-le à la chausse, & tirez la liqueur au clair-fin.

La recette pour cinq pintes d'Eau de Bergamote, eſt une Bergamote, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une livre & un quart de ſucre, deux pintes & trois demi-ſeptiers d'eau, pour faire le ſyrop.

BERGER. C'eſt celui qui garde les Brebis & les Moutons. Un bon Berger doit être fidele, robuſte, vigilant: il doit compter ſouvent ſes moutons, pour voir s'il n'en manque point, ſéparer du troupeau ceux qui ſont malades, tenir la Bergerie en bon état, mettre de bonne litiére, avoir grand ſoin des Brebis quand elle agnelent, avoir de bons chiens, & qui obéiſſent promptement à ſa voix, connoître les meilleurs pâturages qui ſont dans le Pays, pour y mener ſon troupeau, tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, être toujours à la tête, pour qu'aucune ne s'égare ou ne faſſe du dégât, veiller au loup, jouer de tems en tems de ſa muſette & de ſon flageolet pour les réjouir, parfumer de tems en tems la Bergerie avec du bois de geniévre & autres plantes odoriférantes, faire la guerre à tous les inſectes & animaux nuiſibles, comme ſerpens, araignées, employer pour cet effet le *Galbanum*. Un bon Berger peut conduire juſqu'à cent cinquante Brebis.

BERGERIE. Lieu où l'on met les Moutons, les Brebis, les Agneaux. Le plancher au-deſſus doit en être fort bas, afin que ces animaux ſoient plus chaudement: le ſol de la Bergerie doit aller un peu en pente, pour que l'urine s'écoule. La fenêtre doit en être fort petite. On peut la ſéparer en pluſieurs parties avec des claies, pour mettre d'un côté les Agneaux avec leurs meres, & de l'autre les Brebis, ou bien pour ſéparer les Chévres & les Boucs.

BESTIAUX. On entend par ce mot général, les bêtes à corne, tels que les Bœufs, les Vaches; & les bêtes à laine, comme les Brebis, les Agneaux, les Moutons, &c.

Gouvernement des Beſtiaux. A l'égard des bêtes à cornes, on ne doit pas les tenir dans des étables trop étroites, car elles ont occaſion de ſe battre & de ſe bleſſer: ſouvent la plus vorace enleve le fourrage de ſa voiſine qui ſe trouve à ſa portée, & celle-ci maigrit inſenſiblement. En général, il faut les tenir fraîchement en Eté, chaudement en Hyver, & en tout tems ſéchement, car l'humidité leur déplaît beaucoup: voilà pourquoi on doit faire les étables en pente douce, & ménager un égout dans un coin. Pour faire perdre aux bêtes à cornes l'habitude de ſe lécher, ce qui leur eſt fort nuiſible; on doit frotter de leur bouze les endroits où elles ſe ſont léchées. On ne doit pas ſévrer les veaux de trop bonne heure, par l'avidité qu'on a de profiter du lait de la Vache: car ce n'eſt jamais qu'un foible Bœuf ou Vache, dont on ne peut tirer que fort peu de ſervice: au lieu qu'en lui donnant le tems de ſe fortifier pendant quel-

ques mois de plus, il rend bien plus de service dans la suite.

Pour préserver les jeunes Veaux des insectes auxquels ils sont sujets, & qui les tourmentent & les empêchent de profiter, on doit faire un onguent avec de la graisse de porc fondue & du mercure : on les pétrit bien ensemble, on l'étend sur un linge que l'on tortille, & que l'on met autour du coû des Veaux. Une bonne nourriture pour eux, ce sont des vesces trempées jusqu'au gonflement : on ne doit les faire tremper qu'à chaque fois qu'on leur en donne.

Le profit que font les Bêtes à laine est de plusieurs sortes : 1°. le nombre des Bêtes double tous les ans, parce que les Brebis agnelent une fois l'an : 2°. on a la laine, qu'on leur tond une fois, & quelquefois deux par an, qu'on vend, ou dont on se sert pour les besoins de la Maison : 3°. les autres choses d'un bon profit sont la chair des Agneaux & des Moutons, les peaux des uns & des autres, la graisse de ces derniers, que l'on vend, & dont se fait le meilleur suif, le lait des Brebis, le fumier de ces sortes de Bêtes, qui engraisse parfaitement la terre.

Outre les profits domestiques, on peut encore, dans les Pays où il y a beaucoup de pâturages, faire un commerce lucratif de bêtes à laine : 1°. en donnant un ou plusieurs de ses troupeaux à cheptel : c'est un marché par lequel celui qui prend le Troupeau s'oblige de rendre à la fin du Bail autant de bêtes qu'on lui en a données, & le Bailleur & le Preneur partagent entr'eux les Agneaux, Brebis & Moutons, & laines qui proviennent pendant la durée du Bail. Dans ce marché les Troupeaux se donnent ordinairement à moitié pour trois ou six ans : le Preneur s'oblige de nourrir le Berger, & de payer ses gages, ou la moitié, selon les conventions des Parties. Il est toujours plus sûr que ces sortes de Baux soient passés devant Notaire, & publiés à l'issue de la Messe Paroissiale du domicile du Preneur ; & en outre que le Bailleur du Troupeau prenne un billet ou reconnoissance du Propriétaire de la Ferme où est mis le Troupeau, par laquelle il consent à ce Bail.

Quand on veut faire ce commerce, on doit aller au loin acheter des Bêtes à laine, pour qu'elles coûtent moins. On a évalué que dans ce commerce, un Troupeau de deux cens Bêtes, qui aura coûté environ 600 liv. à raison de 3 liv. chaque Bête, produit au Propriétaire un profit, pour le moins, de 200 liv. par an. Bien plus, au bout de trois ans le Bailleur du Troupeau est entiérement remboursé du prix que ce Troupeau lui avoit coûté, par le profit qu'ont fait les Agneaux, les Moutons, les laines, &c. & le Troupeau reste toujours dans son entier. Ce n'est pas tout : s'il ne vend pas les Agneaux, il a au bout de trois ans un second Troupeau.

2°. On peut encore faire ce commerce d'une autre manière, mais dans les endroits fertiles en blé ou en pâturage, en allant acheter, dans les mois de Mai & de Juin, un certain nombre de Bêtes, & les faisant paître dans les terres après la moisson : car comme cette nourriture les engraisse beaucoup, on peut les vendre au bout de trois mois.

Manière d'engraisser les Bestiaux ou les Bêtes à cornes, soit pour les tuer, ou les vendre aux Bouchers. 1°. On doit mettre à l'engrais, soit les Bœufs, Vaches ou Taureaux, à dix ans, & point plus tard, à la fin du mois de Mai. 2°. On doit les mener paître dès le grand matin, les ramener à l'étable sur les dix heures, & après la grande chaleur, les faire retourner au pâturage jusqu'à la nuit. Au retour, leur donner des choux coupés par morceaux, ou de grosses raves hachées ; ou bien les huit premiers jours, on leur fait boire, dans un auge, de l'eau échauffée au soleil, ou tiéde, dans laquelle on a bien mêlé deux picotins de farine d'orge, jusqu'à ce que le plus gros soit descendu au fond, & on leur donne cette matière au retour du pâturage. Le soir on leur fait une bonne litiére, & on jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie. Si on prend tous ces soins pendant quatre mois, on est presque assûré que les Bestiaux feront suffisamment engraissés pour s'en défaire.

Maladies des Bestiaux, 1°. Maladies des Bêtes à cornes.

L'avant-cœur, c'est une tumeur en-dehors ou en-dedans du poitrail du Bœuf ; il est alors triste, pesant, il a la bouche pleine de salive, le poil hérissé : piquez la tumeur avec une alêne ; mettez-y un brin de racine d'Ellébore, frottez le mal avec du beurre frais : faites avaler au Bœuf un demi-septier de gros vin, où vous aurez dissous un gros de thériaque.

Barbillons. (les) Excroissance de chair qui vient sous la langue du Bœuf : coupez-la avec des ciseaux, & lavez avec du vinaigre & sel.

Battement de flancs. Mal qui vient d'une inflammation d'entrailles, causée par un morfondement après un grand travail. Le remède est un lavement avec décoction de bourrache, chicorée sauvage, dans deux pintes de lait, réduites à trois chopines, & avec un breuvage d'une pinte d'eau tiéde, avec suc de poireaux.

Boitement. Si le mal vient du froid, lavez le pied malade, faites-y une ouverture avec la lancette, lavez la playe avec de l'urine, infusez-y de l'huile chaude ; s'il vient du sang extravasé, scarifiez l'endroit pour faire sortir le sang ; mettez du vieux oing sur la playe : si le sang est descendu à l'extrémité de la corne, fendez la corne par le

bout, & non par le milieu. S'il survient dans le mal une enflure aux genoux, apliquez sur le mal un cataplasme fait avec de la lie de vin rouge, une demi-livre de miel, une poignée de racines d'orties griéches découpées, & de la farine de seigle, le tout bouilli.

CHIGNON ENFLÉ. Frottez la partie malade avec de la cire neuve & graisse de porc, fondues ensemble.

COLIQUE. On connoît que c'est ce mal, quand le Bœuf se léve & se couche souvent, qu'il étend la cuisse, qu'il sue. Reméde. Fendez-lui la queue à l'extrémité, pour la faire saigner, ainsi que le bout des oreilles, & frottez-lui le ventre avec un bâton: si le mal continue, on lui fait avaler des oignons cuits, trempés dans du gros vin.

CORNE ROMPUE. Couvrez la plaie d'un linge imbibé de vinaigre, huile & sel, le tout mêlé, continuez pendant trois jours: le quatriéme, mettez-y de la poix, de l'huile, & du vieux oing, fondus & mêlés, & couverts d'étoupes.

DÉGOUST. Prenez l'endroit le plus tendre d'un chou, broyez-le dans un demi-septier d'huile de noix, & le faites avaler au Bœuf dégoûté. Ou donnez-lui des feuilles de raves, ou des betteraves, cuites dans du vinaigre.

ECORCHURE AU COU. Frottez-la avec de la graisse de porc & cire neuve, fondues ensemble.

ENCLOUURE. Tirez le clou ou chicot, & versez sur la playe de l'huile toute chaude, avec des étoupes, & enveloppez le tout d'un linge.

ENFLURE DE VENTRE. Reméde. Un lavement de décoction de mauve, pariétaire, chicorée sauvage, poirée, son, huile de noix: ou faites-lui prendre deux onces d'orviétan dans une chopine de vin.

ENFLURE AU COU. Frottez l'enflure avec de la graisse de porc. L'enflure aux pieds se guérit avec des feuilles de sureau, broyées avec du sain-doux.

ENTORSE. Frottez le mal pendant trois jours avec sain-doux, miel & vin blanc, le tout bouilli.

EPAULE DISLOQUÉE. Saignez-le de la jambe de devant, opposée à la partie disloquée; puis remettez-la-lui: frottez-la avec de l'eau-de-vie, mêlée dans son sang tout chaud.

RÉTENTION D'URINE. On connoît ce mal lorsque le Bœuf fait de fréquens efforts pour uriner sans pouvoir rien faire. Reméde. Faites bouillir de la pariétaire, du seneçon & des racines d'asperges: apliquez-le sur les bourses du Bœuf, & faites-lui avaler, pendant trois jours, une chopine de vin blanc, dans lequel on a fait bouillir deux cuillerées de miel, & autant d'huile.

TESTICULES ENFLÉS. Si l'enflure vient de contusion, frottez les testicules avec de la fiente de Bœuf & du sain-

doux, & ne faites pas travailler le bœuf de quelque-tems. Si c'eſt d'inflammation, faites-lui baigner dans une riviére les parties enflées: apliquez ſur les teſticules une emplâtre faite avec de la craie blanche pulvériſée, vinaigre & ſel, le tout bien battu.

Toux. Remède : une décoction d'hyſſope, que l'on fait boire au bœuf, & un lavement de poireaux pilés avec du froment.

Ventre resserré, ou Constipation. Remede : un lavement fait avec miel, beurre frais, deux onces de ſéné, le tout dans une décoction de mauve, guimauve, qu'on a fait bouillir dans trois pintes d'eau réduites à deux ; ne point donner de foin au bœuf, mais du ſon de ſeigle trempé dans l'eau.

Préſervatif contre les maladies contagieuſes qui régnent parmi les bêtes à cornes, & les empêcher d'infecter tout le troupeau.

Prenez de l'éthiops minéral, une demi-once, de l'antimoine crû réduit en poudre très-fine, une once, de la théríaque de Veniſe, une demi-once : mêlez le tout enſemble, & avec une quantité ſuffiſante de fleur de farine & de lait nouveau, faites-en une boulette que vous donnerez tous les jours à une grande bête formée, continuez à lui en donner pendant douze ou quatorze jours de ſuite, & au moment que vous jugez qu'elle a l'eſtomac le plus vuide : il n'y a point de régime particulier à faire obſerver à l'animal tant qu'il prend ce remède. Comme il eſt deſtiné pour prévenir la maladie, il ne faut l'adminiſtrer à aucune bête, lorſqu'elle eſt manifeſtement attaquée du mal : on doit en ceſſer l'uſage dès que la bête a perdu l'apétit entiérement, & qu'elle a un flux de ventre violent.

Maladies des Bêtes à laine.

Abscés. On le connoît à la tumeur. Ouvrez-le, faites ſortir l'ordure, verſez dans la plaie de la poix fondue & du ſel brûlé & pulvériſé, faites boire à la brebis de la théríaque délayée dans de l'eau.

Boitement, provenant d'amolliſſement des ongles : coupez l'extrémité de l'ongle gâté, faites bouillir dans une cuiller de fer de la vieille huile de noix, & un peu d'alun pulvériſé, frottez de cet onguent l'ongle malade.

Claveau ou Clavelée. On connoît ce mal à de petits clous dont les brebis ſont couvertes. Ce mal eſt contagieux, & ſouvent mortel. Les clous où il y a un ver ſont les plus dangereux : on doit d'abord ſéparer des autres les brebis qui en ſont attaquées. 2°. Couper tout autour les clous ſans toucher au ver, & faire dégoutter dans la plaie du ſuif de chandelle ; on guérit ordinairement cette mala-

die avec la poix-résine seule, ou avec du soufre & du vinaigre mêlés ensemble.

Enflure, provenant d'avoir mangé de mauvaises herbes. Saignez-les sous la queue, près des fesses, donnez-leur à boire de la thériaque délayée dans l'eau.

Étourdissement & Vertige, autrement dit, Avortin, ou sang tournant. Ce mal provient des coups de soleil & des grandes chaleurs. Coulez-leur dans l'oreille du jus d'orvale ou toutebonne, ou faites-lui manger du suc de bette, ou poirée sauvage.

Jambe rompue. Remettez-la droite, dès que cet accident est arrivé, frottez-la d'huile & de vin mêlés, enveloppez-la d'une étoffe un peu forte avec des éclisses.

Morve. On la connoît par l'abondance d'humeurs visqueuses, blanches ou rousses, qui coulent par les naseaux, séparez aussi-tôt des autres la brebis attaquée, faites fondre un bon morceau de soufre dans une cuiller de fer, jettez-le tout bouillant dans un demi-septier d'eau, retirez le soufre & réitérez la même chose, & faites boire de cette eau à la brebis. Si dans trois jours elle ne guérit pas, la morve est formée, & il faut étouffer la bête.

Peste. On ne peut guéres que prévenir cette terrible maladie. Pour en préserver, parfumez les étables & les mangeoires de genièvre & d'herbes odoriférantes. Si on a des brebis qui en sont attaquées, mettez-les d'abord à part, & tentez quelques remédes, comme un peu d'orviétan ou de thériaque délayée dans du vin. Pour garantir les autres, faites-leur boire tous les matins avant d'aller aux champs, de l'eau où on aura fait infuser de la sauge & du marube; faites essai des autres remédes indiqués pour le mal contagieux à l'article des Bêtes à cornes.

Pourriture des Brebis. Elle provient de ce qu'elles ont le foïe & le poumon attaqués, ce qui arrive lorsqu'on les a fait paître dans des lieux humides, ou qu'elles ont mangé du fourrage pourri. De là vient qu'après une année pluvieuse, il y a des cantons où l'on ne trouveroit pas une seule brebis saine, & que l'on est obligé de renouveller le troupeau.

Remède. Prenez une livre d'absinthe & une livre de raifort d'Espagne, pulvérisez-les, & gardez-les dans une boëte pour vous en servir dans le tems.

Alors prenez-en deux onces pour cent moutons, mêlez-les avec quatre onces de graine de genièvre pilée, & quatre ou cinq livres de dragées d'avoine: (c'est un mélange d'un tiers d'avoine avec deux tiers de pois & de vesces que l'on a semés en Mars.) Ajoutez à ce mélange une petite poignée, & la moitié du tout d'absinthe pulvérisée. Jettez cette composition dans les auges des moutons, une fois

fois la semaine, sur-tout une fois dans le mois de Mars, une fois vers la mi-Mai, & une fois vers les derniers jours de Juin.

POUX. Frotez les brebis du même onguent que pour la rogne, & lavez-les dans de l'eau nette.

ROGNE ou GALE. Les signes les plus certains sont lorsque les brebis, se frottent contre tout ce qui se presente, les arbres, les murs, & elle vient quelquefois du grand froid qu'elles éprouvent quand elles sont tondues : coupez d'abord de la laine pour découvrir le mal, faites fondre ensemble du camphre, de la fleur de soufre, de la cire, frottez-en la brebis trois fois, & lavez-la avec l'eau de lessive.

TOUX. Faites-leur manger du pas-d'âne quand c'est au printems, où elles en sont ordinairement attaquées; mettez du fenugrec concassé, avec du cumin; quand c'est en Automne, faites-leur avaler un peu d'huile d'amande douce, ou du vin blanc.

Observation qu'on doit faire au sujet des Bestiaux.

Il vaut infiniment mieux élever de jeunes bestiaux pour regarnir ses étables, que d'en acheter de çà & delà, de tout élevés, & propres pour l'usage. Il est prouvé par le compte qui en a été fait, que le profit est bien plus considérable. Outre cela, on court risque dans la méthode opposée, de mettre de mauvais bestiaux dans ses étables, par la raison que ceux qui mènent des bestiaux aux Marchés pour les vendre, ne manquent jamais de garder les meilleurs pour eux, & qu'ils ne vendent que le rebut; ainsi l'Acheteur est obligé de se contenter du médiocre, & risque même d'acheter du bétail qui vient d'une étable infectée de quelque maladie contagieuse. D'ailleurs le changement de pâture & de fourrage, peut nuire au profit qu'on en peut tirer. Enfin, il n'est pas aisé de conduire & garder dans les champs des vaches ainsi ramassées de tous les côtés.

BETOINE. Plante des bois, âcre, amére, céphalique & hépatique: son usage est dans les maux de tête; elle entre dans les sternutatoires. On en use comme du thé. Cette infusion est propre à la jaunisse, aux pâles-couleurs; on en aplique sur les plaies de la tête. Ceux dont les yeux pleurent toujours, doivent mâcher le matin de ces sortes de feuilles.

BETTERAVE. Plante potagére & annuelle : celles qui ont la chair la plus rouge, sont les meilleures : on ne les multiplie que de graines : on les séme en plein champ & clairement; elles veulent une terre bien amandée. On doit les éclaircir, si elles lévent trop dru : on en recueille la graine au mois d'Août, & elles prennent à la fin de l'Automne.

BEURRE (le) n'eſt autre choſe que la crême qu'on a levée de deſſus le lait, ou le lait même ſans l'avoir écrêmé, qui, à force d'être foulé & battu dans la baratte, s'eſt épaiſſi en maſſe : il faut dix livres de lait pour faire trois livres de beurre. Le lait de vache le plus nouveau trait & le plus gras fait le meilleur Beurre. Le Beurre demande beaucoup de propreté: comme il eſt quelquefois long-tems à prendre, & qu'il éprouve la patience de ceux qui le battent, on n'a qu'à y mettre du lait de vache tout nouvellement trait, pour qu'il s'épaiſſiſſe promptement. Si c'eſt le grand froid qui l'empêche, il faut le battre aſſez près du feu ; ſi c'eſt la trop grande chaleur, il faut tremper de tems en tems la batte dans une terrine d'eau fraîche. Lorſque le Beurre eſt fait, on le couvre d'un linge blanc, & on le met au frais. On met les Beurres fins dans de petits pots, & ceux de proviſions dans de longs pots de grès apelés tallevannes : on fait encore le Beurre avec du lait de brebis & de chévre.

Le meilleur Beurre & le plus eſtimé, eſt celui qui eſt jaune naturellement, le blanc n'a pas un goût ſi agréable : les Beurres de Mai & de Septembre doivent être préférés à tous les autres. C'eſt dans ces ſaiſons qu'on en doit faire ſa proviſion, pour en fondre ou pour le ſaler, parce qu'il eſt meilleur & bien moins cher dans ce tems-là, & le réſerver pour le tems où il ſe vend plus chérement, qui eſt depuis le mois de Novembre juſqu'au mois de Mars.

MANIÉRE de faire fondre le Beurre : mettez dans un chaudron, par éxemple, trente livres de Beurre ; ſur une pareille quantité mettez quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons ; faites cuire ce Beurre à très-petit feu pendant trois heures ſans l'écumer, juſqu'à ce qu'il ſoit clair-fin ; retirez-le du feu, laiſſez-le repoſer une heure, écumez-le, & verſez-le doucement dans des pots de grès qu'on met à la cave, couverts de papier & d'une ardoiſe ou tuile ; paſſez le fond du Beurre au travers d'un tamis.

MANIÉRE de faire le Beurre ſalé. Lavez-le d'abord pluſieurs fois pour lui faire ſortir ſon lait, prenez-en deux livres à la fois, étendez-le ſur une table avec un rouleau de l'épaiſſeur d'un doigt, répandez deſſus une raiſonnable quantité de ſel, pliez & repliez le Beurre en trois ou quatre différentes façons, juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlé avec le ſel, mettez-le enſuite dans des pots de grès bien propres, & preſſez le Beurre avec les mains, étendez une couche de ſel fondu ſur la ſuperficie des pots.

Le Beurre eſt nourriſſant & pectoral : il réſout les tumeurs & calme les inflammations, mais l'uſage trop fréquent affoiblit l'eſtomac & échauffe beaucoup, ſur-tout s'il eſt vieux.

car alors il eſt mal-ſain. Lorſque le Beurre éprouve trop le feu, il contracte une âcreté mauvaiſe à la ſanté. Le Beurre fondu s'emploie ordinairement pour les fritures. Le Beurre frais eſt le plus convenable à la ſanté, & il eſt préférable de beaucoup au ſalé & au fondu.

BIENS DE CAMPAGNE (les) les plus eſtimés ſont les prairies & les pâcages, parce qu'ils produiſent beaucoup avec peu de dépenſe & de ſoin, & qu'ils ne ſont point ſujets à quantité d'accidens & de révolutions qui arrivent aux autres biens. 2°. Les bois qui ſont en coupes réglées & les plans qui ſont un revenu annuel, comme ceriſaie, noyers, oliviers. 3°. Les terres à grains ou labourables. 4°. Les vignobles, qui dans certains climats ou terroirs, ſont alors préférables aux terres à grains. Les meilleurs Biens de Campagne ſont, 1°. ceux qui ont un peu de tout; 2°. ceux dont les terres ſont les plus raſſemblées & le plus près de la maiſon du maître. *Voyez* Domaine.

On doit connoître la vraie valeur d'un Bien de Campagne dont on veut faire l'acquiſition: il y a pluſieurs moyens pour cela, en s'informant: 1°. de la valeur des différens grains & fruits qu'on y récolte; 2°. des débouchés & des reſſources qui s'y trouvent, & qu'on évalue ſur le rapport des Voiſins, des Dîmeurs & des anciens Fermiers. 3°. Par l'évaluation de l'année commune, qui ſe prend ſur le pied de vingt réduites à une: le tout déduction faite des charges.

BIENS ROTURIERS (les) ſont ceux qui ne ſont point tenus à foi & hommage, mais qui ſont chargés de cens ou d'une redevance. L'acquiſition d'un Bien roturier eſt plus avantageuſe pour un pere de famille économe, que celle d'un Bien noble, c'eſt-à-dire, d'un Bien qui eſt tenu à foi & hommage d'un Seigneur, (ce qu'on apelle un Fief:) en voici la raiſon. 1°. Les droits dûs aux Seigneurs quand on acquiert un Fief, & apellés le *Quint*, excédent de plus de moitié ceux qui ſont dûs pour acquérir un Bien roturier, qu'on apelle *lots & ventes*; car ceux-ci ne vont ordinairement qu'au douziéme du prix de l'acquiſition, & les autres ſont du cinquiéme de ce même prix. Il y a même des Coutumes où il eſt dû encore en ſus le requint, c'eſt-à-dire, le cinquiéme du cinquiéme. Il eſt vrai que dans quelques Pays de Droit écrit, les droits ſont les mêmes pour la vente des Biens roturiers, comme pour celle des Biens nobles; mais cette égalité ne porte que ſur cet article: il y en a d'autres où cette différence eſt bien plus importante. 2°. Il eſt dû pour les Fiefs, la foi & hommage, l'aveu & dénombrement: ce ſont encore des frais & des formalités qui n'ont point lieu dans les rotures. 3°. Il eſt dû pour les Fiefs, des droits de relief & de rachat dans les

mutations par succession, soit directe, ou collatérale, qui n'ont point lieu dans les roturés.

4°. Les Possesseurs des Fiefs sont sujets au Ban & Arrière-ban, ou à la taxe qu'on leur impose, lorsqu'ils ne servent pas en personne. (C'est la convocation de tous les Nobles, ou Gens tenant Fiefs pour servir le Roi dans ses Armées,) à quoi sont sujets aussi les Douairiers & autres usufruitiers : or, les Possesseurs des roturés n'y sont pas sujets. 5°. Les Possesseurs des Fiefs qui sont roturiers, sont tenus de payer le droit de franc-fief, parce qu'en France les roturiers sont incapables de posséder des Fiefs. Ce droit est une année de revenu, sur le pied du bail actuel, ou l'intérêt du prix de l'acquisition au denier vingt. Ce droit se paye tous les vingt ans : il est même dû à chaque mutation ; ce droit est personnel, & celui qui le paye ne s'affranchit que pour lui-même. Ainsi quoiqu'un Pere de famille l'ait payé depuis peu, le fils, à qui le Bien échet par la mort du pere, est obligé de le payer. D'où l'on doit conclure que tout pere de famille judicieux renoncera facilement à la vanité d'avoir un Bien noble, qui est assujetti à tant de droits onéreux, & préférera un Bien roturier, qui ne doit que des cens annuels, & qui sont par-tout très-modiques.

BIÉRE. (la) Elle est composée : 1°. d'orge, ou de froment, ou d'avoine : 2°. de houblon : 3°. de levure & d'eau. 1°. L'orge doit être germée, & pour la faire germer on la fait tremper pendant vingt-quatre heures ; puis on la porte au cellier ou germoir, où on l'étend jusqu'à ce que le germe sorte un peu de chaque grain. On le fait ensuite sécher dans un endroit couvert & sur un plancher, ou espéce de claie, sur laquelle on étend une étoffe de crin de cheval ; on y met l'orge dessus ; on place un fourneau dessous, dont la chaleur la fait sécher : on la porte ensuite au moulin, où elle est broyée grossiérement ; de maniére que la farine se détache du son.

Pour faire la Biére, il faut, 1°. de grandes chaudiéres de cuivre, environnées de maçonnerie, & posées sur un fourneau de brique de la même largeur. 2°. Une cuve de bois faite exprès qui a deux fonds : celui d'en-bas, qui descend en pente, est percé vers le milieu, & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n'est profonde : celui d'en-haut & qu'on peut lever, est à deux pouces au-dessus de l'autre : il est précédé d'une multitude de petits trous, c'est sur ce fond qu'on met le houblon & la farine d'orge. Quand l'eau qui est dans la chaudiére, a le juste degré de chaleur, c'est-à-dire, commence à frémir, on la fait entrer par le moyen d'une pompe & d'un tuyau dans le bas de la cuve entre les deux fonds ; cette eau montant à travers les petits trous, fait submerger le houblon & la farine : alors on introduit

l'eau dans la cuve, & on remue à force de pelles & de bras la farine, pour que toute sa substance se mêle avec l'eau. Ensuite on laisse la farine en repos l'espace d'une heure, puis on leve le bâton qui bouchoit l'ouverture du fond, ce qui fait que l'eau s'échape par les petits trous, & va se rendre par cette ouverture dans le fond inférieur où il y a un réservoir pour cette eau. Ensuite on introduit de nouvelle eau dans la cuve : on brasse une seconde & une troisiéme fois la farine, & on en exprime toute sa substance, après quoi on tire cette eau du réservoir ; on la met dans une chaudiére, où on la fait bouillir un petit moment avec des bouquets de houblon mâle.

Si on veut faire de la Biére rouge, on fait bouillir le tout vingt-quatre heures, puis on la verse dans des baquets ou cuves plates & larges : lorsqu'elle est tiéde, on la verse dans une autre cuve, où l'on met un seau de levure de Biére par muid. On la fait bouillir jusqu'à ce qu'elle fermente : ce qui arrive au bout de sept heures : alors on verse la Biére dans les tonneaux, que l'on laisse ouverts pendant quelque-tems pour qu'elle écume : on a soin de remplir le tonneau de quatre en quatre heures pendant deux jours. Une petite quantité de coriandre donne un fort bon goût à la Biére : on doit garder la proportion entre les matiéres : ainsi pour un muid d'eau on met un septier d'orge, & sept livres & demie de houblon. Au reste, l'eau qu'on emploie doit être legére : ce que l'on connoît, si elle mousse facilement avec le savon. Lorsque la Biére est simple, on ne met que la moitié des choses qu'on vient de dire.

BILE. Liqueur jaunâtre, ou humeur âcre qui est dans le corps animal : le réceptacle de la Bile est une petite vessie, située au-dessous du foie : la trop grande quantité de Bile peut causer des maladies considérables.

Remède pour la purger. Mettez dans un bouillon deux pincées de fleurs de cerisier ou de pêcher, qui auront infusé la nuit dans un peu d'eau, & l'avalez.

Ou bien, faites infuser toute la nuit vingt roses pâles, ou environ, dans un peu d'eau sur les cendres chaudes, & mêlez le matin cette infusion dans un bouillon d'herbes rafraîchissantes.

BILLETS à ordre (les) sont ceux qui sont payables au Créancier dénommé, ou à son ordre : ils emportent contrainte par corps, lorsqu'ils sont souscrits par Marchand, Négociant ou Banquier, quoique faits au profit de personnes qui ne sont pas de cet état. Mais les Billets de valeur reçue comptant, n'emportent contrainte par corps, que quand ils sont faits de Marchand à Marchand, pour raison de marchandise ou négoce dont ils se mêlent : la raison en est qu'un Billet de valeur reçue, n'est pas de sa nature un

Billet de commerce, au lieu que le Billet à ordre l'eſt, dès que l'ordre en eſt mis au dos : il peut paſſer en différentes mains, & on ne regarde plus alors la qualité de celui qui l'a ſouſcrit.

Billets payables au Porteur, ou pour valeur reçue, ſont des Billets portant promeſſe de payer la ſomme qui y eſt contenue pour valeur reçue : ils n'emportent la contrainte par corps que quand ils ſont faits entre Marchands ou Négocians, ou Gens d'affaires.

BISCUITS. Sorte de Pâtiſſerie fort délicate : on en fait de diverſes ſortes.

Biscuits de Savoye : ils ſont petits & un peu longs. Maniére de les bien faire. Prenez quatre œufs bien frais ou davantage, ſuivant la quantité de Biſcuits que vous voulez faire : peſez dans une balance à part égale, vos œufs d'un côté, & du ſucre en poudre de l'autre : pour la farine il n'en faut que la peſanteur de deux œufs ; enſuite caſſez les œufs, mettez les blancs & les jaunes à part, fouettez les blancs juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neige : mettez votre ſucre dans les jaunes, battez-les avec une eſpatule, puis verſez-les dans les blancs, mêlez-les enſemble : alors prenez votre farine que vous avez fait deſſécher au four, & mettez-la dans un tamis au-deſſus de la terrine où ſont les œufs, & faites tomber doucement avec la main cette farine dans la terrine, mêlez-la avec le tout ; enſuite dreſſez votre pâte dans des moules en long ou en rond, glacez-les avec du ſucre, ajoutez-y une pincée de farine cuite au four ; faites-les cuire dans un four de cuivre ou de Boulanger, & à feu modéré.

Biscuits du Palais Royal. Mettez dans une balance ſix œufs frais, & peſez de l'autre côté autant de ſucre en poudre du plus beau, bien ſec, & paſſé au tamis : peſez le poids de trois œufs de la plus belle farine de froment & ſéchée au four, caſſez vos œufs dans une terrine, ſéparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs fort long-tems, & faites-les monter en neige : mettez-y alors le ſucre en poudre ; mêlez-le bien avec les blancs, puis jettez-y vos jaunes, & remuez pour les incorporer. Enſuite jettez-y la farine, mêlez bien le tout, mais doucement ; mettez deux pincées de rapure de citron & de conſerve de fleurs d'orange ; remuez deux ou trois tours ; dreſſez votre pâte dans les moules, glacez-les legérement, & mettez-les au four.

Biscuits d'amandes améres. Prenez environ un quarteron d'amandes améres, & autant d'amandes douces ; échaudez-les dans l'eau bouillante ; pelez-les ſans les mettre à l'eau fraiche ; pilez-les au mortier ſans mettre de l'eau ; enſuite battez avec une cuiller quatre ou cinq blancs d'œufs dans une terrine, & mettez dedans votre pate d'amandes ;

délayez-la bien avec la cuiller : après cela, mettez-y une livre deux onces de sucre en poudre, & mêlez-le bien avec le tout : puis étendez la pâte sur du papier blanc avec un couteau, & formez le Biscuit avec un autre, & de la grosseur du bout du doigt : ensuite faites-le cuire au four, & à petit feu au commencement : mais quand il est levé, augmentez le feu : étant cuit, & lorsqu'il a assez de couleur, retirez-le du four, & ne l'ôtez point du papier qu'il ne soit froid.

Biscotins. Prenez trois blancs d'œufs, quatre cuillerées à bouche de sucre en poudre, & une cuillerée de marmelade d'abricots, ou autre que ce soit : prenez de la farine à proportion, & pêtrissez le tout ensemble jusqu'à ce que la pâte soit bien maniable : dressez sur une feuille de papier des Biscotins de différente figure, les uns ronds, les autres longs ou en chiffre, ou en cœur : faites-les cuire à petit feu, & retirez-les lorsqu'ils sont d'un roux coloré : pour les détacher de la feuille de papier, humectez-la par derriére avec de l'eau.

Autre maniére. Prenez une livre & demie de farine de froment : faites cuire vingt onces de sucre à la petite plume, versez-le dans un mortier, laissez-le refroidir, puis mettez-y la farine, six œufs frais, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange : battez le tout ensemble un quart-d'heure, versez cette pâte sur une table, & faites-en de petits pains gros comme une noisette, & faites-les cuire à un four modérément chaud.

Blanc de baleine. Matiére graisseuse & jaunâtre que l'on trouve dans la tête des grosses Baleines : on la rend blanche en la coulant par un tamis de soie, pour séparer certain excrément huileux qui s'y trouve mêlé : on dissout la partie qui a été coulée dans une forte lessive, faite avec des cendres gravelées & de la chaux vive ; & à force de remuer, elle blanchit comme du lait : on a soin d'ôter l'écume qu'elle jette : on fait dessécher ce Blanc à l'ombre & à l'air, non au soleil. Le Blanc de Baleine nous vient de Bayonne : le meilleur est en belles écailles, blanc & luisant : il abonde en sel volatil & en soufre. Le Blanc de Baleine adoucit l'âcreté des humeurs : on l'emploie dans la coagulation du sang, dans les chûtes, dans la pleurésie, dans les catarres suffoquans : la dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros pour les adultes, & de trois ou quatre grains pour les enfans.

Blanc-manger. Prenez une poule, vuidez-la, lavez-la dans l'eau, faites-la cuire dans l'eau avec deux pieds de veau dont vous aurez ôté les os : le tout étant cuit, & ayant formé une gelée, passez la gelée à travers une serviette : mettez-y du sucre, de la canelle, de l'écorce de

citron : faites bouillir le tout quelque-tems, & dégraissez-le. Ensuite pilez une demi-livre d'amandes douces, & huit ou dix amères, après les avoir pelées à l'eau chaude, les arroser de lait : passez le Blanc-manger avec les amandes deux ou trois fois dans une étamine : lavez l'étamine, & repassez-le encore une fois, afin qu'il soit bien blanc, dégraissez-le, glacez-le ; étant bien gelé, servez-le froid.

BLANCHISSAGE. Maniére de blanchir des bas de soie, ou des gants. 1°. On doit les bien savonner, & aussitôt après les mettre sur un linge un peu épais, lequel on étend sur le dos d'une chaise renversée : 2°. mettre sous cette chaise un réchaud dans lequel on fait brûler de la poudre de soufre, couvrir les bas d'un autre linge, & lorsque la fumée du soufre a fait son effet, les repasser à l'envers.

MANIÉRE de blanchir les blondes & les dentelles : il faut, 1°. les débâtir, les repasser, puis les plier l'une sur l'autre ; 2°. les mettre dans une espéce de poche de toile blanche, & les faire tremper dans de l'huile d'olive pendant vingt-quatre heures : 3°. faire une eau de savon plus forte qu'à l'ordinaire, & lorsque l'eau bout, y jetter le sac où sont les blondes, l'y laisser un quart-d'heure, puis rinser le tout, réitérer le savonnage & le rinsage, tremper dans le sac de l'amidon blanc qu'on a fait seulement fondre : enfin, tirer les blondes du sac, & les repasser tout de suite l'une après l'autre. *Voyez* Linge.

BLÉ. Plante connue de tout le monde, & qui porte le grain destiné à faire du pain. Il y en a de plusieurs sortes : le Froment, le Seigle, le Blé méteil, le Blé de Turquie, l'Orge, l'Avoine : ces deux derniers s'apellent des Mars ; le Blé noir, le Blé sarrasin. *Voyez* Semence & Préparation de la terre avant de semer le Blé.

Le germe du Blé qu'on a semé commence pour l'ordinaire vingt-quatre heures après à percer le sac de la graine & à se dégager : il met dehors sa racine & sa tige ; le cinquiéme ou sixiéme jour il commence à pousser une petite pointe de verdure hors de la terre.

On reconnoît la bonté du Blé par le nombre des pains qu'il rend : ainsi les pains qui sont faits d'un Blé bien nourri, & venu dans un bon terroir, sont plus gros & plus pesans, parce qu'il faut moins d'eau pour pêtrir la farine, qu'il n'en faudroit pour les Blés d'une qualité inférieure. Bien des circonstances contribuent à la qualité du Blé, telles que le climat, le terroir, la disposition des années, le soin du Laboureur à préparer la terre.

Au reste, le boisseau de bon Blé pese vingt livres. *Voyez* les autres qualités du bon Blé à l'Article Froment.

Culture ou soin qu'on doit avoir des Blés. 1°. Lorsque les Blés sont en herbe, & dans le tems qu'ils levent, on doit

doit les éclaircir, si on voit que les productions sont tellement nombreuses, qu'elles s'étoufferoient : cela arrive quelque fois dans les bons fonds : ainsi dans le mois de Décembre, on y doit faire paître des vaches ou des brebis ; quand les tuyaux montent, on doit encore effaner ceux qui sont trop forts. Il est sévérement défendu par les Ordonnances de faire aucuns dégâts, soit par chasse ou passage de bestiaux dans les terres ensemencées : le Propriétaire du champ, ou toute autre personne commise de sa part, peut saisir les bestiaux, & le Maître d'iceux répond du dommage. 20. Au Printems, & dès le mois d'Avril, on doit les sarcler & les échardonner, examiner en quel état ils sont ; car ce mois décide ordinairement du sort de la moisson. Si les Blés sont bien plantés & forts, on peut bien espérer, à moins de quelque accident qui n'est pas dans le cours ordinaire, comme grêle, orage, &c. arracher alors les mauvaises herbes, sur-tout si le Printems est humide, parce qu'elles abondent davantage ; continuer ce travail en Juin, s'il fait des pluies chaudes dans ce mois, car elles font naître l'ivraie, la nielle, le jard & jardereau ; celui-ci croît aussi haut que les épis. 30. Lorsque les Blés ont péri par quelque gelée, ce qui arrive lorsqu'une gelée âpre reprend aussi-tôt après un prompt dégel pendant que la terre est imbibée d'eau, ou bien lorsque certains oiseaux de passage l'ont tout devoré, on doit, après avoir recassé la terre, y semer du Blé rouge, de l'Orge ou quelqu'autre Mars. 40. On doit remédier, autant qu'il est possible, aux maladies des Blés, & faire la guerre aux insectes ennemis des Blés, que les Etés secs occasionnent, & qui font tort à la moisson, tels que les mulots, chenilles, *Voyez* Nielle, Charanson.

Lorsque le Blé, qui a été serré dans la grange vient à suer, c'est-à-dire, qu'il en sort des exhalaisons chaudes, & que le tas des gerbes est humide, on doit mettre au milieu du tas un fagot d'épine, pour que les exhalaisons se dissipent facilement : en général, on ne doit pas garder longtems le Blé en gerbes ; mais on ne doit le battre qu'après qu'il a sué dans le tas. A l'égard de celui qu'on veut garder, on ne doit le battre que trois mois après, mais celui de semence doit l'être quelques jours après la moisson. On bat le Blé en Hyver : la meilleure manière de le battre est au fléau, pour séparer le grain de l'épi : on range pour cela les gerbes dans l'aire épis contre épis, & on les fait fraper à grands coups de fléau par plusieurs hommes, qu'on apelle batteurs en grange.

Divers moyens de multiplier le Blé. Tout le but de ces divers moyens tend à se procurer par une voye extraordinaire la quantité de Blé que l'on n'auroit par l'agriculture ordinaire qu'en trois ou quatre années, & c'est le dé-

veloppement des germes concentrés & envelopés dans le grain, qui produit cette quantité plus abondante. Or, les préparations & les amendemens qu'on donne à la terre, en lui restituant les sels qu'elle pouvoit avoir perdus, font cet heureux effet.

Prenez de la fiente de vache, de chévre, de brebis & de pigeon, & du salpêtre raffiné & mis en poudre, de chacun une livre; mêlez le salpêtre avec tout le reste dans de l'eau tiéde qui n'ait pas bouilli, laissez tremper le tout jusqu'à ce que ces diverses fientes ayent dissous leur sel, coulez ce mêlange par un linge au fond duquel resteront les matiéres les plus grossiéres, mettez tremper votre Blé de semence dans cette eau filtrée pendant sept ou huit heures; puis retirez-le, & mettez-le dans quelque coin de grenier, où vous le remuerez de tems en tems pendant sept ou huit heures, semez-le ensuite, la production sera de cent pour un, selon que l'assure l'Auteur de la Maison Rustique. Au reste, les doses que nous venons de marquer, sont pour semer deux cens soixante livres de grain.

Autre. Faites une saumure, c'est-à-dire, mettez vingt livres de chaux dans un tonneau, jettez-y dix sceaux d'eau dessus; puis mettez dans une corbeille, cent vingt livres de Blé, qui est la quantité ordinaire pour ensemencer un arpent: plongez pendant sept ou huit heures la corbeille avec le Blé dans ce tonneau, puis faites sécher le Blé au soleil. Ou bien, tournez & retournez le Blé dans un tonneau où vous aurez fait dissoudre dans l'eau trois livres de salpêtre ou du sel commun. On peut aussi mettre le Blé sec avec la chaux brisée, semant l'un & l'autre à la fois.

Autre. Faites dissoudre à loisir dans la saumure les principes provenus des bergeries, des poulailliers, des colombiers, en y ajoutant sur la fin une quantité raisonnable de son pour lier le tout: cette saumure fortifie les Blés contre les diverses maladies auxquelles ils sont sujets.

Autre. Prenez du jus du meilleur fumier que vous puissiez avoir, & si vous n'en avez pas assez dans vos fosses, mettez dans un grand cuvier de bon fumier de mouton, de cheval & autres, jusqu'aux deux tiers du cuvier, & achevez de le remplir avec de l'eau de pluie. Laissez tremper le tout pendant deux jours, puis ôtez-en le fumier lavé, & dont l'eau est toute impregnée, mettez tremper votre Blé de semence dans cette liqueur pendant vingt-quatre heures; retirez-le, faites-le sécher à l'ombre, & semez-le aussi-tôt qu'il est sec. Si on met en usage tous les ans cette manœuvre, on pourra avoir dix-huit à vingt fois plus de grain qu'à l'ordinaire.

Autre. Faites un amas de toutes les choses qui semblent devoir être plutôt jettées hors d'une maison, mais qui abon-

dent en sels, comme les os de toutes sortes d'animaux, plumes, peaux, rognures de cuir, vieux souliers, cornes, sabots de pied de cheval & d'autres bêtes. Ayez trois tonneaux ou poinçons défoncés par un bout; mettez dans le premier les choses les plus molles, & qui se dépouillent le plus promptement de leurs principes; dans le second, celles qui le sont moins, & dans le troisiéme, les plus dures; remplissez les trois tonneaux d'eau de pluie; laissez infuser quatre jours ce qui est dans le premier, six les matiéres du second, & huit celles du troisiéme; coulez ensuite cette eau, en la séparant des matiéres; gardez-la avec soin, & jettez les matiéres.

2°. Cueillez une bonne quantité de plantes avec leurs fleurs & leurs graines, & de celles qui contiennent beaucoup de sels, comme le romarin, la lavande, la sauge, la menthe, la bétoine, les écorces de chêne, toutes plantes qu'on trouve le long des bois, sur les collines, dans les vallées. Brûlez-les; des cendres tirez-en les sels par l'évaporation, & recueillez-les lorsqu'ils s'amassent par la crystallisation, & faites-les sécher.

3°. Prenez autant de livres de salpêtre ou de nitre que vous avez d'arpens de terre à semer: faites dissoudre chacune de ces livres dans douze pintes d'eau de Basse-cour; lorsqu'il est fondu, jettez-y un peu de ces sels de plantes.

4°. Employez ensuite ces matiéres de la maniére suivante. Pour un arpent, prenez douze pintes de l'eau préparée dans les tonneaux, & mêlez-y l'eau de salpêtre dans la même quantité: jettez doucement votre Blé dans cette liqueur mêlée, & dans un vaisseau assez grand pour contenir le tout, il faut que la liqueur surnage quatre doigts au-dessus du grain: ôtez avec une écumoire le Blé qui surnage sur l'eau; laissez tremper le Blé durant douze heures, le remuant à six différens intervalles; laissez-le jusqu'à ce qu'il enfle: alors retirez-le, & faites-le égoutter dans un sac, au-dessous duquel on met un vaisseau pour recueillir l'eau, laquelle est excellente pour toutes sortes de grains & de graines. Ensuite semez ce Blé un peu humide: il en faut un tiers moins par arpent; mêlez-y de la paille hachée pour grossir le volume: on peut, outre cela, répandre du fumier sur la terre, on en aura une récolte plus abondante.

Autre. Prenez une quantité raisonnable d'eau de pluie, dans laquelle faites dissoudre de la pierre à chaux, à raison de deux livres pour quatre pintes: laissez reposer l'infusion pendant trois jours, en la remuant trois fois par jour; transvuidez l'eau dans un autre vase; ajoutez à chaque pinte de l'infusion, quatre onces de nitre commun, & une livre de fumier de pigeon: mêlez bien le tout; laissez reposer ce mêlange pendant quatre jours, en le remuant trois ou qua-

tre fois par jour, & transvuidez la liqueur : ensuite prenez une poignée de froment, mettez-la tremper dans une pinte de cette liqueur pendant dix-huit heures, puis faites-la sécher à l'air pendant un jour : remettez-la tremper une seconde fois pendant douze heures, faites-la sécher comme auparavant, & faites-la tremper une troisiéme fois pendant six heures, & semez votre Blé, de maniére que chaque grain soit mis en terre à un doigt de profondeur, & à dix pouces de distance l'un de l'autre.

Les personnes qui ont fait usage de cette infusion, certifient que la plûpart de ces grains poussérent soixante à soixante & dix tuyaux, tous portant des épis fort longs, & remplis de gros grains, que presque tous les épis avoient six pouces de long, & renfermoient jusqu'à soixante grains, & qu'il n'y en avoit aucun qui en eût moins de quarante. *Journal econom.*

Les Auteurs qui ont écrit sur l'Agriculture, assurent que l'on retire de ces diverses maniéres de multiplier le Blé, des avantages très-considérables : ils prétendent qu'il ne faut presque point de fumier, que la terre peut porter tous les ans du froment, qu'il ne faut, tout au plus, que le tiers de la semence, qu'un seul labour suffit, que les Blés sont moins sujets à la nielle, & souffrent moins des brouillards, qu'ils sont mûrs quinze jours plutôt, que les tuyaux sont plus forts, que les tiges, dans les bonnes terres, poussent de nouveaux tuyaux pour la seconde année : enfin, qu'un Bien de Campagne peut raporter le quadruple ; qu'une terre, par éxemple, qui ne donnoit en Blé que mille francs, en donnera quatre à cinq mille.

Nouvelle maniére de multiplier le Blé, éprouvée par un Agriculteur Allemand, & par la pratique de laquelle il prétend qu'un Econome peut épargner, au moins, un tiers de la semence nécessaire. Il veut pour cela qu'on observe les régles suivantes :

1°. Il faut tirer la semence d'un endroit qui ne soit pas trop éloigné de la terre qu'on veut semer, afin que la nature de la semence ne soit pas sujette à un changement trop marqué de climat. 2°. La choisir bien mûre, & nétoyée de toute mauvaise graine, & bien conservée. 3°. La tirer d'un terrein plus froid, plus stérile, & plus argilleux que celui où l'on doit la semer. 4°. Porter cette semence en terre, la semer dans le même tems qu'on la seme au canton d'où elle vient, & plutôt, ou plus tard qu'on n'a coutume de faire chez soi. 5°. S'informer dans quelle espéce de fumier ou d'engrais cette semence étrangére est provenue, pour varier le fumier : ainsi, si on y a préparé la terre avec du fumier de mouton, la préparer avec du fumier de vache, sur-tout si le nouveau terrein est plus chaud que ce-

lui d'où la semence est venue. 6°. Semer fort clair les grains étrangers. Ces régles doivent être observées, non-seulement à l'égard du froment, mais encore pour l'orge & l'avoine.

Le même Agriculteur a observé que le Seigle d'Eté, provenu dans des Contrées froides, rendoit un produit considérable & très-avantageux dans les champs sablonneux, sur-tout si on a l'attention de le semer dans le mois de Mars.

En outre, il n'est rien de plus avantageux, selon lui, tant pour l'épargne de la semence que pour l'amélioration & la multiplication, sur-tout de l'orge & de l'avoine, que de porter des grains des cantons bas & sablonneux dans le terrein des montagnes; mais il ne faut manquer à aucune régle prescrite ci-dessus, & avoir attention de ne faire travailler le champ que par un tems sec.

Enfin, il a observé que l'ivraie, qui croît en quantité dans plusieurs endroits, & principalement dans les champs humides, se change en Blé dans le bon terrein montagneux, ce qu'il a éprouvé sur un boisseau de seigle, & dont le Blé pur ne faisoit pas la huitiéme partie: il le fit semer tout entier dans un canton montagneux, & dans un terrein bien préparé & largement fumé, mais un peu humide, avec l'attention de faire semer fort clair; & il assure que lors de la récolte, on recueilloit deux cens quarante gerbes de bon Blé, & qu'il ne se trouva pas au-delà de trois ou quatre tiges d'ivraie. Toute la différence des autres Blés fut que les gerbes étant battues ne rendirent pas tout-à-fait autant de grains que les autres.

Blé charbonné. La véritable cause du Blé charbonné est dans le vice du germe, & non dans les brouillards, ni les lunes: c'est le levain vicieux qui est dans la nature du grain qui produit ce mal, & non l'influence de l'air: en effet, on peut remarquer que dans un même champ où il y a des piéces apartenant à différens Particuliers, il y en a dont les unes ont peu de Blé charbonné, & d'autres en ont beaucoup, & cependant le champ est sous le même ciel, & a été semé dans le même grain de terre: ce qui prouve évidemment que la quantité de la semence, & les différentes cultures dont chaque Particulier a fait usage, sont la cause du mal.

Un des meilleurs remédes aux Blés charbonnés, est la chaux vive éteinte dans le Blé même, avant qu'il ait jetté cette sueur dont il se débarrasse peu après qu'il est moissonné: la raison en est que cette chaux, qui renferme en elle un grand feu, accélére la fermentation du grain, absorbe la transpiration dans ses pores poudreux, & délivre en quelque sorte le germe de ce venin, qui, circulant dans la séve, lui auroit été funeste par son âcreté corrosive. Il est vrai que le Blé, ainsi préparé, est difficile à semer, à

cauſe que la pouſſiére va dans les yeux. Si le Blé qu'on a eſt trop attaqué de cette maladie, il faut néceſſairement aller chercher un peu au loin des grains plus ſains, les mettre dans la chaux lorſqu'ils veulent fermenter, & continuer ſans interruption; car ſouvent le Blé des champs voiſins peut communiquer le mal par la poudre des fleurs, & gâter le Blé le plus ſain: dans ce cas, la chaux le préſervera de la contagion. Le meilleur reméde eſt de labourer bien profondément les terres, afin que les eaux ne les dépouillent pas de leurs ſucs nitreux, & de donner de la pente aux ſillons, afin qu'elles filtrent entre le labour & le ſol de la terre, ſans entraîner, ni ſel, ni limon.

Recette pour garantir les Blés de toute maladie & corruption. Prenez vingt-cinq livres de chaux vive, vingt-cinq livres de fiente de pigeon, quarante livres de cendres du foyer, vingt-cinq livres de ſel marin, ou, à ſon défaut, autant de nitre: mettez toutes ces drogues enſemble dans un cuvier, aſſez grand pour contenir encore une demi-barrique d'eau commune: verſez cette eau, remuez bien le tout avec un baton, juſqu'à ce que la chaux paroiſſe tout-à-fait éteinte. Cette leſſive ſe garde tant qu'on veut ſans qu'elle ſe gâte; ayez ſoin de la remuer quand vous voudrez y tremper le Blé: mettez le Blé dans un panier, & plongez-le dans le cuvier juſqu'à ce qu'il en ſoit entiérement imbibé; enſuite mettez-le dans un ſas pour le laiſſer égoutter, ou dans un cuvier dont le fond ſoit percé & bouché: mettez-y autant de grains qu'il en pourra contenir à quatre doigts près du bord; achevez de le remplir avec cette leſſive, après l'avoir bien remué: cela fait, débouchez-le par-deſſous, & laiſſez égoutter la leſſive dans quelque vaſe pour ne pas la perdre, & continuez ainſi juſqu'à ce que tout votre Blé ait été leſſivé de cette façon. On peut le ſemer au bout de vingt-quatre heures; mais il ne faut pas le garder ainſi préparé plus de cinq ou ſix jours, il courroit riſque de ſe brûler. Au reſte, la quantité de leſſive preſcrite ci-deſſus, peut ſervir à préparer plus de douze à treize cens peſant de froment.

Conservation du Blé. Il y a pluſieurs moyens pour cela: 1°. On doit obſerver que c'eſt à l'humidité & au mauvais air qu'il faut raporter tout le mal qui arrive au Blé. Ainſi il faut d'abord que le Blé ſoit bien ſec quand on le met au grenier, qu'il le ſoit aſſez pour caſſer ſous la dent, & non s'écraſer; autrement il ne ſeroit pas de garde, parce qu'il s'échaufferoit. 2. Avoir un grenier conſtruit dans les régles, & bien expoſé. *Voyez* Grenier. 3°. Remuer le Blé tous les quinze jours, les ſix premiers mois, en le jettant en l'air avec la pelle, de maniére qu'il s'éparpille; ou le cribler une fois le mois avec un crible à pied, c'eſt-à-dire,

le faire tomber d'une tremie, large par le haut, & étroite par le bas, dans d'autres qui ſont poſées plus bas, d'où il eſt relevé à l'aide d'une grue dans l'étage ſupérieur. 4°. Faire une guerre perpétuelle aux inſectes, tels que les charanſons, calandres, chatepleuſes, ſouris, hannetons, fourmis & autres. Il y a pluſieurs moyens pour s'en préſerver, ou les détruire : par exemple, on peut mettre autour du tas de Blé où il y a des inſectes, quatre doigts de Saumure de porc ſalé : cet apas les attire, & on les tue ; ou bien frotter avec de l'huile d'aſpic & du mercure la pelle dont on remue le Blé & renouveller cette onction à meſure qu'elle ſe diſſipe. Avec ces précautions priſes les deux premiéres années, il n'y a plus rien à craindre pour l'échauffement : ainſi lorſque le Blé a jetté tout ſon feu, on peut le conſerver pendant longues années.

Méthode pour conſerver le Blé dans les ſacs. Ayez un roſeau ou bâton creux, d'environ quatre pieds de long, introduiſez dans ſon extrémité la plus petite, une cheville pointue, qui en bouche l'orifice, pour l'introduire plus facilement au fond du ſac plein de Blé. Faites tout autour du bâton, juſqu'à la hauteur de deux pieds dix pouces, environ deux cens petits trous, d'une ligne & demie de diametre, & à un pouce & demi les uns des autres ; & éloignez-les par degrés, de façon qu'il y ait un pouce de diſtance vers la partie ſupérieure : attachez au haut du bâton un tuyau de cuir, de la longueur de dix pouces, tenez-le étendu, au moyen d'un fil de fer tourné en ligne ſpirale, & que vous aurez inſinué dedans ; attachez au bout de ce tuyau, une embouchure de bois, par où vous introduirez le tuyau d'un ſoufflet ordinaire : or, comme un gros ſoufflet de cuiſine porte plus d'une pinte d'air à chaque coup, on peut entre trente coups de ſoufflet introduire dans un ſac, de la capacité de quatre boiſſeaux, une quantité ſuffiſante d'air nouveau. Ainſi, quand on a mis le Blé tout nouveau dans les ſacs, ſi on lui donne de l'air nouveau tous les deux ou trois jours, pendant un quart-d'heure ſeulement, l'humidité qui le feroit fermenter & ſe gâter, ſera deſſéchée au bout de trois ou quatre ſemaines, au point de pouvoir le conſerver long-tems ſans lui donner beaucoup d'air. Si l'on a beaucoup de ſacs de Blé à conſerver, il eſt encore plus court d'avoir de gros ſoufflets, dont l'embouchure ſoit large, afin qu'ils travaillent aiſément & vîte.

Voyez cette même matiére, traitée plus amplement, & ſelon la Méthode de M. Duhamel, au mot *Grains*, Article de la conſervation des grains.

Le bon Blé doit être peſant & bien nourri, le grain ſec ayant néanmoins une eſpéce de fraîcheur, & l'écorce nette. Les années trop ſéches deſſéchent le Blé & le maigriſſent ;

ainſi il y a moins de Blé ces années-là : celles qui ſont humides le font groſſir ; mais il n'eſt point de garde. Cette ſéchereſſe ou humidité du Blé ſe connoît à la farine, par le plus ou le moins d'eau qu'elle prend en la pêtriſſant.

Au reſte, plus le Blé eſt vieux, plus il fait de profit, parce qu'il eſt bien ſec ; il fait une meilleure pâte, & il eſt plus ſain que le nouveau. On doit faire enſorte d'avoir, d'année à autre, ſa proviſion, pour en manger trois ou quatre mois après que le nouveau eſt recueilli : celui qu'on réſerve pour la proviſion du Maître & de ſa famille, doit être mis en réſerve, & dans la quantité néceſſaire pour aller juſqu'à l'arriére-ſaiſon. Le grain doit être bien nourri & non ridé.

Le Blé eſt ordinairement plus cher aux mois d'Octobre & de Novembre, parce que c'eſt le tems des ſemailles. Le profit, en fait de Blé, eſt de ſçavoir le garder bien ſain, d'en avoir de bon, & de le vendre à propos.

Les Blés de France les plus eſtimés à Paris, ſont ceux de Beauce, de France, de Brie, de Picardie & de Champagne.

Blé de Turquie ou Maïz. Le Blé de Turquie a la tige haute de ſix pieds ; il ne vient point en épi comme les autres Blés : ſes grains ſont ronds comme des pois, fort ſerrés, & rangés en ligne droite : il y en a de différentes couleurs, blancs, rouges, noirs ; mais la farine eſt toujours la même, c'eſt-à-dire, tirant ſur le jaune. On le cultive beaucoup en Eſpagne, en Turquie, en Amérique & en Bourgogne. On le ſéme différemment des autres grains : on le plante après l'avoir fait tremper tout un jour : on fait des trous en ligne droite ſur un ſillon, & on jette quatre ou cinq grains dans chaque trou, qu'on recouvre de terre en apuyant du pied, ou bien on le ſéme ſur une planche, dans des rayons tirés au cordeau. Un arpent de Blé de Turquie peut nourrir une famille entiére pendant un an.

Maniére de le cultiver, ſelon la nouvelle méthode de M. Duhamel : 1°. il réuſſit mieux dans une terre legére & ſablonneuſe, que dans une terre forte & argilleuſe. 2°. On doit, dans le mois de Mars, donner à la terre deux bons labours : 3°. y répandre du fumier : 4°. donner un troiſiéme labour vers la fin d'Avril, & écraſer les mottes avec des rateaux ; car les ſillons empêchent qu'on ne ſe ſerve de la herſe : 5°. ſemer ce Blé au mois de Mai, par un beau tems ; ce qui ſe fait en formant au fond des ſillons, avec un ſarcloir, de petites foſſes, dans leſquelles on met deux grains de Maïz : notez qu'il faut qu'il y ait un pied & demi de diſtance d'une foſſe à l'autre dans la File des ſillons. 6°. Lorſque le Maïz eſt levé, arrachez le pied le plus foible dans tous les trous où les deux grains ont levé, & ſemez deux nouveaux grains

dans ceux où il ne paroît point de pieds. 7°. Vers le 15 Juin donner avec le sarcloir, un leger labour autour de chaque pied. 8°. A la fin de Juillet, en donner un petit qui est le dernier, & rehausser les pieds du Maïz. 9°. Au 15 Août, couper les pannicules des fleurs mâles, ce sont des épis vuides de grains, qui se lévent au haut de tous les pieds : ils servent de nourriture aux bœufs : couper aussi toutes les feuilles des tiges, les épis charbonnés, & ceux qui ont coulé. On fait la récolte du Maïz vers la fin de Septembre, on cueille les épis, on en fait des tas d'espace en espace, & on les transporte dans une aire pour les égrainer. Les pieds des Maïz fourniſſent du fourrage aux bœufs : on a soin de passer la charrue dans le champ. Le Maïz étant bien séché au soleil, se conserve plusieurs années, en le remuant de trois mois en trois mois. Les Payſans en mêlent avec leur pain, & ordinairement une huitiéme partie sur sept parties de froment. Le pain de la farine de Maïz est jaune & indigeste. Les grains sont excellens pour engraisser la volaille & les cochons.

Blé noir ou Blé sarrasin. On apelle ainsi une plante fibreuse dont la tige est haute d'environ deux pieds, & porte plusieurs bouquets de fleurs purpurines, & une graine triangulaire dont l'écorce est noire & le dedans blanc. Le Blé noir sert à nourrir la volaille, sur-tout les Faisans. Le fourrage en est bon pour les vaches. Ce Blé vient dans toutes sortes de terres : on n'en met ordinairement que dans les plus médiocres ; on doit le semer en sillons.

Commerce du Blé. Ce commerce se fait par quatre sortes de personnes : 1°. les Laboureurs : 2°. les Marchands habitans des Villes : 3°. les Marchands forains & les Blatiers. Les Laboureurs les doivent toujours vendre de la premiére main : les Marchands forains & de la Ville ne doivent revendre que de la seconde main, & l'on tolére quelquefois aux Blatiers de les faire passer jusqu'à la troisiéme. La Police est fort attentive sur cela, de peur que les regrats perpétuels ne fassent monter le Blé à un prix excessif. La mauvaise foi des Marchands de grains consiste dans cet unique point, d'en cacher l'abondance, & de les pousser par ce moyen à une cherté extraordinaire. Voilà pourquoi il est défendu d'acheter des grains dans les fermes & ailleurs que dans les Marchés publics, & d'en acheter plus près de dix lieues de Paris, afin que par-là on y achete de la premiére main, & que l'abondance soit dans les Marchés : 2°. il est défendu aux Boulangers de Paris d'acheter des grains dans l'étendue de huit lieues de cette Ville, à l'exception du Marché de Limours, qui n'en est éloignée que de sept lieues & demie, afin que par-là tous les grains soient amenés aux Marchés de cette Ville. Mais il

eſt permis aux Boulangers qui ſe rencontrent dans l'étendue de deux lieues de Paris, depuis huit juſqu'à dix, d'acheter les grains de la premiére main. 3°. Les Marchands, après avoir une fois déclaré le prix de leur Blé, ne peuvent plus les renchérir, & s'il n'eſt vendu dans les premiers jours de marché, il eſt mis au rabais. 4°. Les Marchands ſont obligés de le vendre eux-mêmes, ou par gens de leur famille, ſans ſe ſervir de Facteurs, ou de Commiſſionnaires. Enfin, on a fixé les heures auſquelles les Bourgeois, les Boulangers & les Marchands peuvent faire leurs achats.

BLÉREAU. Bête carnaciére; il tient du chien & du renard, mais eſt un peu plus gros que ce dernier; il eſt de couleur griſâtre, le dos large, & les dents fort pointues: les Bléreaux ont leurs terriers au bord des haies & dans les bois: ils n'en ſortent qu'après le ſoleil couché; ils aiment fort les pommes & les raiſins. On les chaſſe avec des baſſets, auſquels on attache des grelots, & que l'on lâche dans les terriers: il faut auparavant fraper la terre avec des coups de maſſe: on les prend auſſi avec des piéges comme avec un nœud coulant, que l'on tend à l'entrée du terrier.

BLUTEAU. Eſpéce de tamis long & rond, fait de pluſieurs cercles qui ſoutiennent une piéce de toile de ſoie ou de gaze plus ou moins fine, au travers de laquelle la farine tombe dans le mai du moulin: il y a ordinairement des Bluteaux dans les moulins.

BŒUF. Bête à cornes d'une grande utilité, ſoit pour la culture des terres, ſoit pour la nourriture des hommes: on l'apelle Veau juſqu'à deux ans, qui eſt le tems où on le châtre, mais après on l'apelle Bœuf. Un Bœuf conſidéré, en tant que deſtiné à la charrue, doit avoir les cornes de moyenne grandeur, fortes & luiſantes, le front large, les yeux gros, noirs & luiſans; c'eſt la marque de ſon courage & de ſa bonne conſtitution; les dents blanches, longues, égales, le coû gros & charnu, les épaules & la poitrine de même, le fanon pendant juſques ſur les genoux, les côtes étendues, le ventre gros & tombant, les hanches longues, la croupe large & ronde, les jambes groſſes, le dos droit & plein, la queue longue, les pieds fermes, l'ongle court & large, ni trop gras, ni trop maigre, ſa taille médiocre, & prompt à l'aiguillon: à l'égard du poil il doit être luiſant, épais, mais uni; ceux de poil roux ſont eſtimés les meilleurs; ceux de poil blanc ne valent rien pour engraiſſer. Un Bœuf vit quatorze ans, & il rend de bons ſervices depuis trois ans juſqu'à dix. On connoît ſon âge à ſes dents: à dix mois ils jettent les dents de lait de devant, & à ſeize celles des côtés; il en vient d'autres à la place, mais à trois ans elles ſont toutes égales & blanches. Après trois ans on juge de ſon âge par le nombre des nœuds qui ſont ſur leurs

cornes ; car à chaque année il s'en forme un. Ceux qu'on tire du voisinage sont de meilleur service & moins sujets aux maladies, que ceux qu'on tire des Pays éloignés. On doit élever les jeunes Bœufs dans les prairies, & les disposer dès qu'ils ont trois ans, & point plus tard, à porter le joug, à souffrir qu'on les touche, à les faire aller de compagnie avec un autre, à présenter leur tête au joug : pour cela, on doit les flatter, leur donner un peu de sel dans du vin, leur lier souvent les cornes, enfin les accoupler avec un Bœuf tout dressé qui les retient quand ils s'emportent ; ou bien avant de les mettre au trait, on en accouple deux jeunes, & on les méne paître ainsi accouplés pour les accoutumer au joug ; pour lors on doit voir s'ils sont d'égale force : on pratique la même chose pour les Vaches qu'on veut mettre à la charrue. A l'égard des défauts de ces animaux, on doit en général les corriger plutôt par caresses que par des coups d'aiguillon. On nourrit les Bœufs pendant l'Hyver avec de la paille, du foin & du fourrage, comme sainfoin, luzerne, bourgeons de vigne, feuilles d'orme, de chêne, de peuplier, écorce de pois & de féves. Pour la quantité, on doit donner à manger à un Bœuf jusqu'à ce qu'il en reste ; car ces animaux ne prennent jamais plus de nourriture qu'il ne leur en faut.

En Hyver, on méne les Bœufs à la charrue entre deux soleils ; au Printems & en Automne, depuis huit heures du matin jusqu'à sept heures du soir ; en Eté, depuis la pointe du jour jusqu'à neuf heures du matin, & depuis midi jusqu'au soir : mais il est plus avantageux d'avoir deux paires de Bœufs, dont l'une laboure jusqu'à onze heures, & l'autre depuis midi jusqu'au soir ; au surplus, on doit éviter, autant que l'on peut, de les mener au labour dans les grandes chaleurs, les grands froids & les pluies.

Outre les longs services que les Bœufs rendent par les labours & le charroi, le profit qu'on en retire en les vendant aux Bouchers, après qu'on les a engraissés, est considérable : c'est en Automne que ce bétail est le plus gras & de meilleur débit.

Si on est à portée de faire commerce de Bœufs & de Vaches, on doit les acheter maigres sur la fin de Mai, pour les engraisser dans de bons pâturages ; mais il faut se connoître à ce bétail : au reste, tous les bestiaux dont le foie est gâté, sont confiscables : les Bœufs & les Vaches sont sujets à garantie comme les Chevaux.

La chair de Bœuf est fort nourrissante ; c'est l'aliment le plus solide ; il rend le corps sain & vigoureux : la meilleure est celle d'un Bœuf tendre & bien nourri ; le fiel de Bœuf guérit les vers des enfans, si on leur en frotte le nombril : la moëlle de Bœuf guérit les tumeurs dures & baveuses.

Aprest des différentes piéces de Bœuf. L'on connoît que la viande de Bœuf eſt bonne lorſqu'elle a une couleur foncée d'un rouge cramoiſi, qu'elle eſt graſſe & bien couverte.

Aloyau. (l') On donne ce nom aux piéces de Bœuf qui ſe prennent au-deſſus des côtes. On le met ordinairement à la broche quand il eſt tendre, & on le ſert dans ſon jus.

Autre maniére de l'aprêter. Coupez le filet par tranches minces, mettez-le dans une caſſerole, faites-y une ſauſſe avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail; le tout haché & paſſé avec un peu de beurre, & mouillé avec un bon coulis: dégraiſſez la ſauſſe, aſſaiſonnez-la de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'Aloyau, & faites chauffer le tout ſans qu'il bouille.

Bœuf à la mode. Ayez une tranche de Bœuf, battez-la bien, piquez-la de gros lardons aſſaiſonnés de ſel & poivre; mettez-la dans une terrine avec ſel, poivre, laurier, citron verd, ſur un fourneau avec un peu de feu pour lui faire rendre ſon jus, & quand il eſt rendu, augmentez le feu, & faites cuire votre Bœuf à feu égal. Lorſqu'il eſt preſque cuit, on y met, ſi on veut, un verre de vin, & on le fait bouillir encore juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit réduite raiſonnablement.

Bœuf en miroton. Coupez par tranches fort minces un morceau de Bœuf du côté de la poitrine, cuit dans le pot, quand même il ſeroit de la veille: mettez dans un plat deux cuillerées de coulis, ou au défaut du meilleur bouillon, perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché menu, ſel & poivre: mettez par-deſſus vos tranches de Bœuf, & faites le même aſſaiſonnement ſur les tranches. Couvrez le plat, faites bouillir doucement ſur un fourneau pendant une demi-heure, & que la ſauſſe ſoit courte.

Cervelle de Bœuf. On la cuit à la braiſe avec vin blanc, ſel & poivre, bouquet garni: étant cuite, on y fait une ſauſſe apétiſſante.

Culotte de Bœuf. Elle fait de fort bons potages, & ſe ſert volontiers pour piéce de milieu ſortant du pot: pour la rendre plus ragoûtante, on l'eſſuie de ſa graiſſe & de ſon bouillon, & on y met deſſus une ſauſſe faite avec du coulis, perſil, ciboule, capres, une pointe d'ail, le tout haché & aſſaiſonné de bon goût.

Le Gîte à la noix, ſert au même uſage que la tranche de Bœuf: en Hyver il faut la laiſſer mortifier quatre ou cinq jours.

Gras-double. Faites cuire du gras-double à l'eau, puis nétoyez-le bien; coupez-le de la grandeur de quatre doigts; faites-le mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboule,

pointe d'ail, le tout haché : panez le gras-double de mie de pain pour faire tenir l'assaisonnement ; mettez-le sur le gril, & faites-y une sausse au vinaigre.

Langue de Bœuf en ragoût. On la fait cuire à la braise à très-petit feu, avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thym, laurier, clous de girofle, oignons, du bouillon la quantité nécessaire : étant cuite, ôtez la peau, piquez-la de petit lard ; faites-la cuire après à la broche, servez dessous une sausse, y ajoutant un filet de vinaigre. *Voyez* Langues froides.

Moelle (la) de Bœuf sert à faire des farces, de petits pâtés, des tourtes, &c.

Tranche (la) de Bœuf sert à faire de bons potages ; on en fait sur-tout du Bœuf à la mode ou à la royale, & de cette maniere. Lardez la tranche de Bœuf avec du gros lard; hachez du persil, ciboule, champignons, pointe d'ail, ajoutez le sel & le poivre : faites cuire le tout cinq ou six heures à petit feu dans son jus, mettez-y une cuillerée d'eau-de-vie à moitié de la cuisson. On doit la faire cuire à courte sausse.

Bœuf salé. On ne prend pour saler en fait de Bœuf que les vieux bestiaux : tous les morceaux où il y a des os, comme les côtes & l'aloyau ne sont point propres à saler. On coupe par tranches les morceaux qu'on veut saler, & on les pose par lits dans un saloir : on en use de même que pour le porc ; mais il n'y faut pas mettre trop de sel, parce que le Bœuf s'en laisse pénétrer tant qu'on lui donne, au lieu que le porc n'en prend pas plus qu'il ne lui en faut.

Maniere de couper les différentes pieces de Bœuf. 1°. La culotte & le paleron se coupent en travers & dans le milieu ; la viande qui est auprès des os de la queue est la plus fine. 2°. La charbonnée en travers & en morceaux minces. 3°. La poitrine en travers & près du tendron. 4°. L'aloyau en travers ; on commence par le filet mince, après avoir ôté la peau nerveuse qui se trouve au-dessus : on coupe de même la viande qui est de l'autre côté, mais qui n'est pas si tendre que le filet.

BOIS. (les) On doit mettre les Bois au rang des Biens de Campagne les plus lucratifs, parce qu'il s'en fait une grande consommation, que le débit en est facile, qu'ils demandent moins de dépense, & sont sujets à moins d'accidens que les autres sortes de productions.

1°. Les terres propres à mettre en Bois doivent être d'une qualité médiocre : telles sont celles qui ne sont pas bien fertiles ; car on doit réserver les meilleures pour les grains, foins, ou autres productions.

2°. Si ce sont des terres humides & dans des fonds, on y doit planter des peupliers, saules & autres arbres aquati-

ques; dans les grasses & mitigées, des ormes & des frênes ; dans les fortes, des chênes & des châtaigniers ; dans les legéres, des pins, des sapins, &c. Au reste, il faut trois ou quatre pieds de profondeur de bonne terre pour les gros arbres, qui poussent en ligne perpendiculaire leur principale racine ; ce qu'on apelle *pivoter*. Les Bois réussissent également dans les plaines & sur les côteaux : les plus beaux arbres pour les forêts sont le chêne, le châtaignier, ensuite l'orme, le sapin, le frêne, le charme, l'érable.

On connoît qu'un Bois est bon, lorsque les arbres sont de belle venue, drus, bien vifs, sans ronces, ni genets, & qu'il n'y en a pas un trop grand nombre de vieux.

La maniére la plus sûre de faire un Bois est par des plants enracinés, forts & d'une belle venue ; car celle du plant de semence est infiniment longue & moins sûre. On doit choisir des plants jeunes qui ayent la tige droite & haute d'un pied & demi, beaucoup de racines & bien nourris, sans mousse, ni nœuds, & tout fraîchement arrachés, lorsqu'on les plante. On doit les planter en Novembre & Décembre, dans les fonds pierreux ou legers ; en Décembre & Janvier dans ceux qui sont humides, & par un tems qui ne soit, ni trop froid, ni trop pluvieux : on doit planter de bonne heure ceux qui fleurissent plutôt que les autres, comme sont tous les fruits à noyau.

On plante à la main les plantes enracinées dans les rigoles. Cette méthode est plus usitée que celle des fosses : les rigoles doivent être larges de deux pieds & demi, & profondes de deux, faites au cordeau en forme de rayons à planter la vigne. On laisse un pied de distance entre chaque fosse ; on met la terre de dessus à un des côtés de la rigole, & celle du fond de l'autre côté. On doit avoir auparavant bien labouré & fumé la terre, & avoir émondé les plants, c'est-à-dire, coupé toutes les mauvaises racines. Avant de placer les plants, on doit mettre deux doigts de bonne terre au fond des rigoles.

Lorsqu'on veut faire un Bois-taillis, on doit prendre des plants d'un pied & demi de haut, les étêter & y laisser les chicots, les espacer d'un pied & demi, & mettre deux pieds entre les rangs : on ne doit les laisser sortir de terre qu'à la hauteur de quatre ou cinq doigts, afin qu'ils s'écartent en buisson : mais aussi on ne doit pas les mettre trop avant.

S'il s'agit d'un Bois de haute futaie, les plants doivent être de six pieds de haut, & gros comme le bras par le bas. On ne les étête point, afin que la tige soit droite, & on ne leur donne guéres plus d'un pied de terre ; mais on doit les lier à quelque pieu fiché en terre pour les raffermir : ils doivent être espacés de six pieds.

On doit coucher les belles racines tout de leur long à droite & à gauche, & les charger doucement de terre, en les preſſant avec la main. En général, plus les rigoles ont d'étendue, plus le plant vient vîte.

On doit cultiver les Bois nouvellement plantés, & 1°. les arroſer dans le mois de Mars par un tems doux, & leur donner encore cinq ou ſix arroſemens pendant l'Eté lorſqu'il eſt long; 2°. leur donner deux legers labours par an, l'un au mois d'Avril par un tems humide, & l'autre au mois de Septembre, tant pour détruire les mauvaiſes herbes, que pour ranimer la ſubſtance de la terre, & faire croître le Bois plus vîte; 3o. continuer ces mêmes ſoins pendant quatre ou cinq ans: au bout de ce tems émonder les plants à haute tige dans le mois de Mars. Un taillis peut donner à dix ans une coupe abondante, après laquelle on doit lui donner un labour.

Tout Bois un peu grand doit être diviſé en certaines portions, & on n'en peut couper chaque année qu'une quantité; c'eſt ce qu'on apelle mettre en coupe réglée ou vente. L'Ordonnance défend qu'on coupe les taillis avant neuf ans; enſuite on peut les couper en vente réglée tous les neuf à dix ans.

Lorſqu'on en veut faire une futaie, on le laiſſe croître ſans le couper pendant trente ans, ou du moins vingt-ſept, & juſqu'alors on l'apelle taillis: ce n'eſt que d'un beau taillis qu'on fait une futaie. Pour ſçavoir ſi on laiſſera croître un Bois en futaie, ou ſi on le coupera en taillis, on doit examiner & connoître la nature du fonds, le nombre de ce qu'il y aura en futaie, ou en taillis, l'âge & la nature du Bois, les places vuides, les endroits où les arbres ne viennent pas bien.

On doit éclaircir le plan deſtiné pour futaie avant qu'il ait trois ans, ne laiſſer qu'une ſeule tige ſur un pied, de peur qu'ils ne croiſſent en touffes, & les élaguer avec ſoin: l'Uſufruitier d'une terre n'en peut rien couper.

Le Bois de futaie ſert pour tout le bois de charpente, de charronnage, pour le gros bois à brûler: il fournit la glandée & le pâturage.

Le Bois de taillis ſert à faire des fagots, cotterêts & autres menus bois à brûler, des échalats, des eſpaliers, des lattes, &c.

Différens noms des Bois. Bois en défend, eſt un Bois de triage, ou une portion choiſie de bois que l'on veut conſerver, & dont il n'eſt pas permis de faire aucune coupe, ni d'y laiſſer paître.

Bois, marmenteaux, ſont ceux auſquels on ne touche point, & qui ſervent d'ornement dans un parterre, ou autour d'une maiſon.

On apelle Buiſſon des cantons de Bois qui n'ont pas aſſez d'étendue pour être apelés Forêts.

Blancs Bois, ce ſont ceux qui ont le bois blanc, comme le ſaule, le bouleau, le peuplier : cette ſorte de bois vient fort vîte, ils ne peuvent ſervir qu'à de petits ouvrages.

Bois blanc, eſt celui qui a quelque choſe de blanchâtre, mais qui n'a pas moins de conſiſtance, comme le châtaigner, le ſapin, le tilleul.

Mort Bois, c'eſt tout le bois qui ne peut ſervir qu'à brûler ; tels ſont le ſaule, le ſureau, l'aune, le genet, le genévrier, l'épine & la ronce.

Bois mort, eſt celui qui eſt ſéché ſur pied, & qui n'a plus de ſéve.

Coupe des Bois. Avant que de la faire, 1°. on doit fixer la quantité qui ſera laiſſée pour croître en futaie, & pour cela on éxamine combien de tems elle met à croître, 2°. régler ce qu'on laiſſera de taillis dans chaque Bois : on ſe détermine ſelon que le bois croît plus ou moins vîte. On doit donc laiſſer juſqu'à vingt & vingt-cinq ans les Bois qui ſont de réſiſtance, & qui deviennent plus beaux d'année en année, comme les chênes, hêtres, charmes, châtaignier ; au lieu qu'on doit couper tous les neuf ans les plants qui abondent en bois blanc ou mort bois ; 3. éxaminer quels ſont les débouchemens les plus prompts que l'on peut avoir pour la conſommation des Bois, & s'il eſt plus expédient de les vendre en gros ou en détail.

On coupe les taillis tous les neuf ans, mais, ſelon la régle ordinaire de l'exploitation des Bois mis en vente réglée, on coupe tous les ans un certain nombre d'arpens tour-à-tour, enſorte que chaque canton de Bois eſt exploité à ſon tour, & que par-là on renouvelle également par-tout. A l'égard des futaies, il eſt libre au Maître du Bois de les couper, quand il lui plaît.

Le tems le plus propre pour la coupe du Bois, eſt depuis l'Automne juſqu'à la fin de l'Hyver, & jamais quand la ſéve monte comme au mois d'Avril : on ne doit les couper qu'avec la hache ou la coignée. 2o. On doit couper les taillis à fleur de terre ſans les éclater, & les futaies le plus bas qu'il ſe peut. 3. On doit couper le Bois tout de ſuite, & par-tout, tant le bon que le mauvais, afin qu'il ſoit tout d'une même venue. 4. Ne point toucher aux arbres de réſerve, tels que les baliveaux ou étalons.

Les baliveaux ſont des arbres de la meilleure eſpéce, du plus beau brin & de la meilleure venue ; ils ſont deſtinés à repeupler le Bois par leurs racines & leurs graines.

Les baliveaux de l'âge du taillis qu'on coupe, s'apellent communément *Etalons* ; ceux qui ont été réſervés lors de la coupe précédente, *Baliveaux modernes* ; & ceux des coupes

coupes plus reculées, *Baliveaux anciens*. On distingue les baliveaux en *Baliveaux de Brin*, (ce sont ceux qui viennent seuls sur un seul pied, ils sont les plus estimés,) & en *baliveaux de souche* : on apelle ainsi le brin principal qu'on réserve entre ceux qui sortent d'une même souche.

On doit, selon que le prescrit l'Ordonnance, laisser seize baliveaux par arpent, dans les taillis, & dix dans les futaies : on est même obligé d'aller au Greffe de la Maîtrise faire la déclaration de ceux qu'on veut couper.

On ne doit pas non plus toucher aux pieds corniers : ce sont ceux qui occupent les coins des Bois, ils sont marqués au pied & au corps, ni à ceux des lisiéres qui sont sur les extrémités de la forêt, ou qui la séparent des chemins, ni aux parois qui régnent sur chaque ligne de clôture, & sont pareillement marqués aux corps, ni aux arbres fruitiers qui se rencontrent parmi ceux qu'on coupe.

Dans le tems de la coupe on doit *débarder* le Bois le plutôt qu'il se peut, c'est-à-dire, l'emporter hors du taillis, de peur que les voitures ne gâtent les nouveaux jets. On doit régler les coupes & les ventes, afin que la quantité en soit toujours à peu près égale.

Moyens de conserver les Bois. 1°. En exploitant les Bois on doit repeupler de plants les endroits dégarnis, & ceux qui sont vuides qu'on apelle clairiéres ; c'est une attention importante qu'on doit avoir pour la conservation des Bois. Ce repeuplement se fait par le récepage, c'est-à-dire que l'on doit couper & ravaler jusqu'à la racine, 1°. tous les arbres & souches de mauvaise venue, 2°. ceux qui sont rabougris, ou qui ont été broutés, endommagés, ou étêtés mal-à-propos, afin qu'ils repoussent des cépées ; mais si le plan manque tout-à-fait, on doit semer pour repeupler tous les endroits dégarnis.

Pour la conservation des taillis & autres Bois, on doit empêcher les bestiaux d'y aller paître tant que le Bois est en *défend*, comme dit l'Ordonnance, laquelle fixe ce tems jusqu'à ce que le rejet soit au moins de six ans, car jusqu'alors les Bois ne sont pas en âge de se défendre des bêtes.

Mais lorsque les Bois sont d'âge pour que les bestiaux y aillent paître l'herbe, ou le gland, sans danger, ni dégât, on doit les y laisser aller : observant néanmoins de n'y en mettre qu'à proportion de ce qu'ils peuvent y trouver de pâture, de faire paître toutes les bêtes ensemble, & avec des sonnettes au coû, & d'empêcher qu'elles n'y aillent depuis la mi-Mai jusqu'à la mi-Juin, car elles ruineroient le Bois en mangeant le brout.

On ne doit point laisser emporter d'un Bois, ni gland, ni faines, ni châtaignes, ni souffrir qu'on fasse aucun arrachis, ni qu'on y fasse des charbonniéres ou de la chaux, qu'à

une grande distance du Bois ; qu'on n'y mette le feu à aucunes bruyéres ; qu'on n'y ébranche aucun arbre ; qu'on n'en pele, ni qu'on n'en écorche aucun tant qu'il est sur pied, & on ne doit point vendre ses Bois par pied d'arbre.

Au reste, la plûpart des dégâts qui se font dans les Bois, viennent des Riverains (ce sont ceux qui ont des terres près des forêts) & des Usagers, ce sont ceux qui ont des droits d'usage, ou de Bois à bâtir ou à brûler, ou des droits de pâturage : ainsi on doit veiller à réprimer leurs entreprises.

Enfin, on doit essarter les Bois lorsqu'ils sont ruinés par quelque accident que ce soit, & lorsque le fonds ne peut plus être de bon raport en Bois, c'est-à-dire, qu'on coupe tout le plant gros ou menu, on arrache les souches, on les déracine à coups de coignée, on met le terrein à l'uni, on y brûle les ronces, épines & herbes. On y fait deux bons labours, & on seme sur la terre pendant les trois premiéres années, ou des féves, ou de la vesce, ou de l'avoine, & ensuite du blé.

Exploitation ou commerce des Bois. Ce commerce est un des plus importans que l'on puisse faire à la campagne, & demande de la part de ceux qui veulent le faire des connoissances particuliéres, & sur-tout celles des différentes Jurisdictions des Eaux & Forêts, la maniére dont les Bois s'adjugent & s'exploitent, & les principaux termes de l'art.

1. On peut vendre les Bois quand on veut & comme on veut, & de quelque espéce qu'ils soient, à l'exception des dix baliveaux qu'il faut réserver jusqu'à l'âge de quarante ans pour les taillis, & de cent & vingt dans les futaies. 2o. A l'exception des taillis, qu'on ne peut couper que tous les neuf ans.

Il y a sept sortes de ventes. 1°. Les ventes ordinaires, qui se font tous les ans dans les taillis ou futaies qu'on a mis en coupes réglées. On vend les taillis par cantons : à l'égard des futaies, le plus sûr & le plus court est de les vendre par arpent. 2°. Les ventes extraordinaires, comme sont celles des baliveaux, des futaies entiéres, & telles qu'il s'en fait dans les Bois des Abbayes. 3°. Celles des chablis, ou Bois de délit, que le vent a rompus ou abattus, & qui ne se fait guéres que dans les Forêts du Roi. 4°. Celle des baliveaux sur taillis, lorsqu'ils ont passé quarante ans. 5°. Celle par éclaircissement, qui se fait pour éclaircir les Bois trop garnis. 6°. Celle par pied d'arbre, à l'égard des gros arbres dont on craint le dépérissement. 7°. Celle par récepage, lorsque les Bois ont été gâtés & dégradés par quelque accident. Alors on vend le Bois, & on récepe les arbres pour qu'ils repoussent du pied.

Pour l'achat d'un Bois, on doit sçavoir : 1o. combien il a d'arpens ; & si c'est une grande Forêt, on la divise par arpent & demi-arpent, & on fait la suputation du total : 2o. si le Bois est vif, bien garni ; si les plants sont gros & grands, & non sur le retour ; 3o. voir à quoi les Bois seront propres ; 4o. si le débit en sera lucratif, ce qui dépend, 1o. de l'espéce de Bois : ainsi le Bois des futaies, situées en bons fonds, & qui ont peu de soleil, est tendre, & plus propre à la menuiserie qu'à bâtir, au contraire, celui des futaies crûes sur le gravier ou un terrein sablonneux, exposées au Midi, est dur & propre pour la charpente ; 2o. des débouchemens qu'on peut avoir, ce qui dépend du plus ou moins de proximité des Villes, des frais des voitures, des droits de péage & d'entrée ; 3o. des frais pour l'adjudication, l'exploitation, l'abattage, l'équarrissage, & compter la dépense & le produit.

De plus, on doit connoître ce qu'un Bois peut rendre, & pour cet effet, si on l'achéte, par exemple, en grume, c'est-à-dire, sur pied, on doit prendre, avec un cordeau, les hauteurs & grosseurs des arbres, & juger par-là ce qu'on en pourra tirer de Bois de charpente, & de Bois de corde : 2. voir combien chaque arbre en grume aura d'équarrissage, c'est-à-dire, quelle largeur auront les quatre faces de l'arbre quand il sera équarri : pour cela, on mesure l'arbre avec un cordeau, ensuite si l'arbre ne passe point deux toises & demie de grosseur, on ôte la neuviéme partie de ce que le cordeau aura de longueur, & le restant sera la largeur qu'aura l'arbre équarri. S'il avoit trois toises, ou trois toises & demie, on ôteroit la septiéme partie : ainsi du reste à proportion.

Si le Bois-taillis n'est pas bon à debiter en charpente, menuiserie, ni fente, on doit prendre les hauteurs & grosseurs de cinq ou six pieds d'arbres, pour connoître celles de tous les arbres : on compte les pieds de cinq ou six cantons, & on voit combien chaque brin peut produire de longueur de Bois de corde, & combien ce Bois produira de cordes.

On doit spécifier dans le marché, que le Vendeur livrera ou fera livrer passage au Marchand pour conduire jusqu'au plus prochain lieu où l'on puisse voiturer librement, & que le Marchand fera couper & vuider les Bois de la maniére & dans les tems portés par l'Ordonnance, c'est-à-dire, avant le 15 Avril. Enfin, on met les autres conditions dont on convient.

A l'égard de la coupe des Bois dont on a parlé ci-dessus, on doit sçavoir encore que le Marchand ou Acheteur des Bois doit marquer tous les Bois de charpente d'un marteau particulier ; qu'il est garant du fait de ses Gardes & Buche-

rons, & qu'il doit leur donner des mesures conformes aux Ordonnances. Aux environs de Paris, les Marchands de Bois ont jusqu'à Noël pour façonner & vuider leurs coupes de taillis ; à l'égard des futaies, il n'y a point de régle fixe, ce n'est que dans l'adjudication que ce tems est réglé.

Pour pouvoir faire le débit du Bois qu'on achete, on doit sçavoir les différens usages auxquels il peut être employé. 1°. Les taillis servent à faire du charbon, des cotterêts, des perches, des cerceaux, & le menu branchage à faire des bourrées. 2°. Les futaies & arbres de réserve qui sont dans les taillis, servent, sçavoir, les tiges, pour la charpente, le sciage, le charronnage, & tous ouvrages de Bois de fente, & beaucoup à brûler, le branchage s'emploie en corde de bois, falourdes, cotterêts, fagots, bois de sciage, lorsque les tronçons ont six pieds de long, s'ils n'en ont que deux & demi, en raies de roue, & autres sciages de charronnage.

On vend & débite le Bois, ou façonné, ou en grume, c'est-à-dire, brut & non travaillé, & ce dernier se vend ainsi pour des pilotis, des masles, des jantes, & autres piéces de charronnage.

Chaque piéce doit avoir la grosseur marquée, ce qu'on apelle être d'échantillon : ceux qu'on vend façonnés ne doivent point être roulés, c'est-à-dire, que les crûes de chaque année ne doivent point être séparées du corps de l'arbre, ni avoir le fil de travers ; ce qu'on apelle *Bois tranché*, parce que le fil traverse souvent d'un côté à l'autre, ni avoir d'aubier, parce qu'il est pernicieux ; c'est une partie molle & blanche, qui fait un cerne entre l'écorce & le vif de l'arbre : un tel bois ne peut servir, ni en charpente, ni en sciage, & il pourrit bien vîte dans les lieux humides, ni être noueux, car il ne peut porter de long cinq pieds, ni rouge, parce qu'un tel bois est échauffé, plein de taches de diverses couleurs & de pourriture. Le Marchand de Bois doit avoir dequoi fournir de toutes sortes de Bois.

Le Bois de charpente ou d'équarrissage s'emploie pour bâtir, mais il faut qu'il ait plus de six pouces, & qu'il soit tendre à l'équarrissage, car il coûte moins, & le débit en est plus prompt : on le choisit sur les plus belles tiges, & parmi les arbres de brin. On doit proportionner le nombre & les échantillons des piéces au débit courant. Lorsqu'on trouve du Bois tortu, on l'emploie à faire des chévrons ceintrés. On ne débite cette sorte de Bois qu'à la piéce ou au cent, la piéce est de douze pieds de long, sur six pouces d'épaisseur & six pouces de largeur, de maniére qu'une poutre est quelquefois comptée pour quinze ou vingt piéces de Bois : on le taille toujours en longueur, depuis six pieds jusqu'à trente ; on mesure par toises, & on ne compte

les pieds, qui se trouvent au-delà des toises, que lorsqu'il y a un pied trois quarts : s'il s'en trouve depuis deux jusqu'à trois, on les compte par demi-toise.

Le Bois de fente s'emploie pour faire le mairrain : on apelle ainsi le Bois pour tonneaux, cuves, lattes, échalas, seaux, pelles, & autres petits ouvrages qu'on travaille dans les Forêts : on les débite en piéces qu'on apelle *doelles*, & qui ont environ neuf lignes ou trois quarts de pouce d'épaisseur, & depuis quatre jusqu'à sept pouces de largeur. La longueur est différente, selon les piéces que l'on veut faire : le mairrain de muid de vin est de trois pieds de long.

Le Bois de fente se distribue encore en panneaux de quatre pieds de long, sur un pouce & demi d'épaisseur, dont on fait du parquet & des lambris, & autres ouvrages de menuiserie.

Le Bois de sciage s'emploie pour la menuiserie, & se débite en planches, solives, poteaux, limons, membrures, &c. Les Bois tendres sont les plus propres au Bois de sciage : le Bois carré même, lorsqu'il n'a pas six pouces d'épaisseur, est réputé Bois de sciage. Il doit être bien scié, & n'être pas plus épais d'un côté que d'autre. Les planches ont un pied de large, un pouce d'épaisseur, sur trois pieds & demi ou quatre de long. Les solives ont depuis cinq jusqu'à sept pouces de grosseur, & ont depuis quinze pieds jusqu'à trois toises de longueur.

Le Bois de charronnage est celui que les Charrons emploient pour faire des charrettes, des roues, des carresses : cette sorte de Bois se prend sur l'orme, le frêne, le charme ; on le débite en grume.

Le Bois de chauffage, ou à brûler. Le meilleur est celui de hêtre & de charme, pour la chaleur & le bon charbon qu'ils donnent. Celui de chêne est sujet à pétiller dans le feu lorsqu'il est jeune, & à noircir lorsqu'il est vieux. Les buches de quartier n'en valent rien ; mais le chêne verd fait bon feu. Le plus mauvais Bois à brûler est le Bois blanc, tel que le peuplier, le bouleau, le tremble. Le Bois à brûler doit avoir trois pieds & demi de long, compris la taille. On distingue plusieurs sortes de Bois à brûler : 1°. le Bois de compte ; les buches doivent avoir la même mesure que ci-dessus pour la longueur, & avoir encore dix-sept à dix-huit pouces de grosseur : la voie est de cinquante à soixante, selon la grosseur : 2°. le Bois neuf, c'est-à-dire, qui est venu par charroi & sans tremper dans l'eau, ou par bateau : 3°. le Bois flotté, c'est celui qu'on amène en trains ou radeaux, liés avec des perches ou des harts sur des riviéres navigables : il a moins de chaleur, & brûle plus vîte que le Bois neuf : l'un & l'autre doit avoir trois pieds & demi de long, & se vendent à Paris à la membrure : c'est une

mesure composée de trois piéces de charpente, & qui a quatre pieds en tout sens, ce qui forme la voie de bois. En d'autres endroits on le vend à la corde, qui répond à la valeur de deux voies : 4°. le Bois de gravier, c'est un bois de hêtre, à demi-flotté, qui vient de la Bourgogne & du Nivernois : on l'apelle ainsi, parce qu'il vient dans des endroits pierreux : il est fort estimé : 5°. le cotteret, il doit avoir deux pieds de long : 6°. la falourde, espéce de fagot, fait de huit à dix perches coupées, ou de rondins, & liés par les deux bouts.

L'on voiture le Bois carré, le Bois de sciage & le Bois de corde, ou par charrois, & par bateaux, ou par flot.

Bois de charpente : c'est celui qu'on emploie pour les bâtimens. 1°. A l'égard du choix, les meilleurs Bois sont ceux qui croissent du côté de l'Orient ou du Septentrion, parce que le froid en conserve mieux la nourriture : en effet, ils sont plus gros, plus droits, & ont peu d'aubier : 2°. le chêne est le meilleur & le plus fort : le châtaignier est assez d'usage, pourvu qu'il soit à couvert de l'humidité : le sapin est bon pour les solives & poutres, il ne faut pas que la chaux le touche : le noyer est bon pour la menuiserie & les ouvrages délicats.

Le Bois de charpente se débite de deux maniéres : 1°. en Bois d'équarrissage pour les poutres & grosses solives : 2°. en Bois de sciage pour les petites solives, poteaux, chevrons, &c.

Les qualités que doit avoir le Bois de charpente, c'est, 1°. d'avoir été coupé long-tems avant que d'être employé : 1°. qu'il ne soit pas trop difficile à mettre en œuvre & à toiser, ce qui vient du mauvais carrelage : 3°. qu'il n'y ait point d'aubier : 4°. qu'il ne soit pas du Bois roulé : c'est celui qui, en-dehors, jette des mousses comme des champignons : 5°. qu'il n'ait point de petites taches blanches, noires ou rousses, qui marquent qu'il est échauffé ou trop vieux, & qui le font pourrir.

Régles pour le mettre en œuvre. 1°. On doit, sur-tout à l'égard du Bois de charpente, laisser de la séparation entre les Bois, afin que l'air y puisse passer : 2°. que le mortier ni le plâtre ne touchent point les poutres ni les solives : voila pourquoi bien des gens veulent que les deux bouts de la poutre arrasent le mur en dehors : 3°. poser les Bois équarris sur la partie la moins large : ce qu'on apelle mettre de champ : 4°. mettre le bombement dessus quand ils font un peu l'arc, ce qu'on apelle mettre sur le fort.

Pour le tems d'abattre les Bois, on doit prendre les trois derniers mois de l'année : car alors ils ont moins de séve, 2°. on doit les laisser trois mois abattus dans la Forêt avant que de les mettre en piéces.

MANIÈRE de connoître l'âge du Bois. Comme chaque séve forme autour de la moëlle un cercle qui indique l'âge de l'arbre, on n'a qu'à compter le nombre des cercles, depuis le centre jusqu'à l'écorce.

Qualité du BOIS. Quand il est question du Bois de charpente, on doit préférer celui qui est plus jeune & sans aubier, à tout autre. Les jeunes arbres sont plus sujets à se déjetter & à se gerser en séchant : les vieux arbres ont leur bois plus mûr, moins sujet à la vermoulure ; mais ils sont moins forts pour suporter de grands fardeaux, & ne sont pas de si longue durée. Quand on veut connoître si un Bois est de bonne qualité, lorsqu'il est dans le chantier & qu'il est sec, il faut le sonder par-tout avec la pointe d'un couteau, pour voir si indépendamment de l'aubier, il a des parties plus tendres les unes que les autres. On doit préférer le plus dur ; mais il faut bien prendre garde aux roulures. On connoît les roulures à des cicatrices formées par la séve, qui indiquent que l'arbre a reçu pendant sa jeunesse, quelques blessures, qui pourroient être préjudiciables au cas que le bois en fût altéré ou pourri.

Pour ne pas y être trompé, on doit sonder le Bois avec une vrille, qui, en le perçant, amenera le Bois tel qu'il se trouve ; il en est de même des nœuds.

Pour connoître à peu près la hauteur d'un arbre, à laquelle on ne peut pas atteindre, on doit mesurer avec un pied ou autre mesure, jusqu'à la hauteur de cinq ou six pieds y attacher un morceau de papier ; puis reculant à trente ou quarante pas, & comparant cette mesure avec le tronc de l'arbre, on voit à l'œil à peu près combien de fois elle y est compriſe.

Pour mesurer la grosseur, on prend d'abord la circonférence du tronc dans le milieu, on la divise par trois pour avoir son diametre, dont on doit toujours retrancher quatre pouces pour les deux écorces, l'aubier & les inégalités. Ce qui reste, est le vrai diametre de la partie dont on veut faire usage : ainsi l'arbre a dix-sept pouces de diametre, on pourra lui donner de tous côtés un pied d'équarissage.

Ce qui décide encore de la bonté du Bois de charpente, c'est le terrein & l'exposition au soleil selon la nature des arbres.

La force du Bois dépend de sa plénitude, & celui qui a les pores plus grands & plus nombreux, est le plus foible.

Tems de couper les BOIS. Ce tems est les mois d'Octobre, Novembre, Décembre, Janvier ; mais il faut faire cette opération par un vent du Nord, parce que c'est le tems où la séve est moins en action, & où le froid a resserré les pores de l'arbre : mais on doit en même-tems

faire équarrir les arbres tout de suite, & les mettre en chantier : 2°. laisser entre les piéces une espace suffisant, afin qu'elles séchent peu-à-peu : les couvrir de bruyére ou de chaume, & les défendre des pluies.

BOISSEAU, Mesure des grains. Le Boisseau de Paris est de huit pouces deux lignes & demie de haut, sur dix pouces de large ou de diametre ; il contient en bon blé raclé le poids de vingt livres. Le Boisseau à l'avoine est beaucoup plus grand dans la plûpart des Provinces que celui à blé, sur-tout dans celles où on le mesure comble.

BOL. Médicament de consistance un peu solide, & que l'on avale comme une bouchée. On le compose ordinairement d'électuaires, de pulpes, de conserves & de poudres que l'on incorpore avec un peu de syrop, réduisant le tout en une telle consistance, qu'il se puisse avaler sans mâcher. On en donne à ceux qui ont une aversion invincible pour les potions, ou qui ne peuvent les retenir ; car il est toujours mieux de se purger avec du liquide : le remède se distribue plus facilement & échauffe moins.

BORNES (les) des héritages sont un des moyens établis pour régler l'étendue des héritages : on les met, en conformité des titres ou de la simple possession : elles suppléent même au défaut des titres, car on les regarde comme les témoins du droit de chaque Propriétaire : on les met, ou par autorité de Justice, ou par simple convention entre voisins. La régle est d'avoir ses héritages bornés de Bornes de pierre ou de grès, avec quatre ou cinq pierres plates qu'on apelle garans ou témoins, & posées en presence des voisins. Il y a bien des endroits où au lieu de Bornes de grès, on se sert d'arbres qui se trouvent en un certain endroit pour marquer les limites des héritages. Tout voisin peut obliger son voisin à s'entre-borner à frais communs.

BOSQUETS. Petits bois qui servent d'ornemens dans les grands Jardins ; il y en a de deux sortes : 1°. les Bosquets découverts ou parés : ils consistent en des allées d'arbres plantées, accompagnées d'une palissade en banquette ou à hauteur d'apui, par-dessus laquelle on découvre des piéces de gazon en compartiment qui régnent le long de la palissade : 2°. les Bosquets en quinconce ; ce sont plusieurs allées de hauts arbres plantées à angles droits, c'est-à-dire, qui forment un trait carré de toutes faces. On doit les planter avec du plan enraciné, qu'on plante à six pieds l'un de l'autre pour les futaies, & à trois pieds pour les taillis : on coupe le haut du plant pour les taillis, afin qu'ils poussent en branches & qu'ils s'écartent en buisson.

BOUC (le) est le mâle de la Chévre. Un Bouc bien choisi doit être grand, avoir la tête petite, les jambes grosses, le poil noir & épais, la barbe longue & touffue : on fait

fait plus de cas de ceux qui n'ont point de cornes, c'eſt depuis deux ans juſqu'à cinq qu'il eſt capable de ſaillir les Chévres; paſſé ce tems, on doit le châtrer pour l'engraiſſer. Cet animal eſt fort laſcif: un ſeul peut ſuffire à cent cinquante Chévres: on doit avoir ſoin de le bien nourrir dans ce tems pendant l'eſpace de deux mois, avec du ſon & du foin. On châtre les Chévreaux mâles à ſix mois ou un an, & on n'en réſerve qu'un ou deux pour multiplier le troupeau. Le ſuif & la moëlle de Bouc ramolliſſent & adouciſſent, & ſont propres à fortifier les nerfs. Les peaux de Bouc ſervent à faire des vaiſſeaux pour tranſporter les vins & les huiles: il faut pour cela les tenir toujours pleines & enflées, & qu'elles ne touchent point à terre; les vers s'y mettroient.

BOUCHE d'une mauvaiſe odeur, ou haleine forte. Remède: tenez dans la bouche de la racine d'Iris de Florence ou un clou de girofle, ou faites cuire dans une cuiller un peu d'alun, & mettez-en dans la bouche la groſſeur d'une féve deux fois par jour.

BOUCHE DE CHEVAL. Lorſque la Bouche du Cheval eſt bleſſée, ce qui arrive lorſque la bride porte trop rudement ſur les barres (partie ſupérieure des gencives ſans aucunes dents & qui ſert d'apui au mors;) ſi la bleſſure eſt petite, on frotte cette partie avec du miel roſat pluſieurs fois le jour.

S'il y a un ulcére formé ou os rompu, introduiſez dans le trou de la barre du coton imbibé avec un peu d'eſprit de vitriol, en tenant d'une main la langue du Cheval, & de l'autre ſa Bouche ouverte; les jours ſuivans frottez le mal avec du miel: lorſque l'eſcarre eſt tombée, lavez l'endroit avec de l'eau-de-vie.

S'il y a un trou dans la barre avec pourriture, rempliſſez-le pluſieurs fois le jour avec du ſucre pilé, changez de mors au Cheval, & lui mettez un canon ſimple.

BOUDIN BLANC; c'eſt le plus délicat. Hachez proprement l'eſtomac d'un dindon & d'un chapon rôtis, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau fort mince de panne de cochon, deux oignons cuits ſous la braiſe, & pilés, & quelques fines herbes. Aſſaiſonnez le tout de bonnes épiceries, ajoutez-y deux ou trois blancs d'œufs bien battus, puis délayez une douzaine de jaunes d'Œufs dans une pinte de lait, faites-les cuire ſur un fourneau, enſuite mêlez le tout, & formez-en une farce, mais qui ne ſoit point trop liquide: entonnez-la dans des boyaux de cochon que vous aurez échaudés, les piquant à meſure qu'ils ſe rempliſſent. Liez-en les deux bouts, faites-les blanchir dans un peu d'eau & un peu de lait, puis vous les laiſſez refroidir, & pour vous en ſervir, faites-les griller dans du papier ſur un feu médiocre.

BOUDIN NOIR. Il se fait avec du sang de cochon, de la panne du même, coupée en petits lardons, du persil, de la ciboule, de fines herbes, un peu de lait, & bouillon gras, on met le tout dans une casserole assaisonné de bonnes épices, après avoir fait frire les lardons & le persil. On le pose sur un chaudron plein d'eau bouillante; on remue le tout, de peur qu'il ne s'attache, & quand la farce est bien formée, on en emplit des boyaux de cochon, que l'on a échaudés & lavés, & puis on les blanchit à l'eau, & on les met refroidir.

BOUFFISSURE (la) universelle provient de la lymphe accumulée dans les vaisseaux lymphatiques. Remède: prenez une poignée de feuilles de romarin, faites-les bouillir dans trois-demi-septiers de vin rouge à la déduction de deux verres, que le malade prendra tièdes le matin à jeun, à deux heures de distance l'un de l'autre, restant dans le lit, & s'y tenant bien couvert. Si la sueur que cette décoction provoquera lui cause une espèce de foiblesse, on lui donnera de tems en tems une cuillerée de vin ou de bouillon. Au reste, si la Bouffissure est accompagnée de fièvre, on ne doit faire usage de ce remède que dans le déclin ou l'intermission de la fièvre.

BOUILLON à la viande. *Voyez* Potage.

BOUILLON DE POISSON. Coupez une carpe ou deux, après l'avoir habillée, arrangez-en les morceaux dans une casserole, où vous aurez mis du beurre frais avec deux ou trois carottes, panais, oignons, coupés par morceaux, & un peu de persil. Faites suer le tout sur un fourneau, quand il voudra s'attacher, mouillez-le d'un Bouillon de racines: assaisonnez-le de champignons, un peu de fines herbes, & le laissez cuire: passez le tout au tamis dans une terrine, pour vous en servir comme vous jugerez à propos.

BOUILLON pour les Gens de la Campagne en maladie. Prenez trois onces de gruau ou d'orge mondé, jettez dessus quatre pintes d'eau bouillante, laissez infuser le tout sur un petit feu jusqu'à ce que le grain soit bien enflé, faites-le bien bouillir ensuite jusqu'à parfaite coction, pressez le tout comme on fait les pois pour faire de la purée, faites bouillir dans cette décoction un peu de beurre frais, trois onces de miel blanc, & l'écumez, comme aussi un brin de thym, farriette, marjolaine, sauge, basilic, un peu d'oignon, mettez-y un filet de vinaigre & un peu de sel.

Si la fièvre est violente, on ne donnera que le clair de ces Bouillons aux malades, mais si elle ne l'est pas, on donnera le Bouillon plus épais, en remuant une espèce de bouillie qui va au fond, on peut mettre un peu de pain dans ces Bouillons, quand le malade commence à manger.

Autre manière de faire des Bouillons d'orge ou d'autres

grains, tels que le riz, les lentilles, le petit blé. Prenez deux bonnes poignées de quelqu'un de ces grains, par éxemple, d'orge mondé, faites-les bouillir sur un feu vif dans autant d'eau qu'il en faut pour être réduite à deux pintes, après avoir bouilli deux heures & demie; ces deux pintes peuvent servir pour quatre ou cinq Bouillons; il faut beaucoup moins d'eau pour le gruau d'avoine, parce qu'il est cuit en demi-heure: observez de jetter la premiére eau, quand on fait de ces Bouillons pour les personnes délicates & dégoûtées, & de rallentir le feu, depuis le milieu de la coction, jusqu'à la fin.

Lorsque le grain est aussi gonflé qu'il le peut être, on jette sur les deux pintes un filet de vinaigre, & sur la fin un peu de sel, de beurre, ou d'huile, selon les lieux où l'on se trouve, & un brin d'aneth ou d'hyssope: on y peut mettre pour assaisonnement du persil, de la sarriette ou du thym.

Les Bouillons d'orge sont d'un usage plus général.

Ceux de riz sont propres dans les maladies où l'on a à craindre la corruption des alimens, comme la dysenterie.

Ceux des lentilles sont propres pour les petites véroles, ou fiévres pourprées, où l'on craint le flux de ventre.

Ceux du petit blé ou épeautre, conviennent dans les cas où l'on a besoin de nourrir davantage le malade, comme les fiévres lentes, les maladies du poumon, sur-tout à l'égard de ceux à qui le lait n'est pas propre: au reste, les meilleurs grains sont ceux qui se gonflent davantage en bouillant.

Ces Bouillons, ainsi préparés, contiennent deux parties; le Bouillon, & le Grain: le Bouillon contient deux substances, le suc, qui est comme une espéce de gelée claire & coulante, & un sédiment farineux, ce qui fait quatre dégrés de nourriture. On doit donner le Bouillon clair dans les fiévres aigues, qui se terminent au quatriéme jour; le farineux, dans celles qui vont au sept ou au neuf; le Bouillon confus avec le Grain, dans celles qui vont à vingt & trente jours, & le Grain aux convalescens.

Ces Bouillons se corrompent moins que ceux à la viande, & peuvent se garder jusqu'à quatre jours en Hyver, & jusqu'à trois en Eté.

BOUILLONS RAFRAÎCHISSANS, ou BOUILLONS DE VEAU. Dans les indispositions qui proviennent de chaleur & de sécheresse, prenez une demi-livre de veau coupée par tranches, avec une poignée des quatre ou cinq sortes d'herbes suivantes: de bourrache, de buglose, de laitue, de pourpier, cerfeuil, de pimprenelle, de la chicorée blanche & sauvage, de fumeterre. Nétoyez, lavez & coupez-les menu, faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, jusqu'à réduction de la moitié: ensuite passez

par une étamine, & partagez en deux Bouillons, à prendre tous les jours, pendant environ trois semaines : on doit se purger au commencement & à la fin ; ce qui s'observe ordinairement pour tous les Bouillons médicinaux.

Bouillon d'Ecrevisses pour adoucir le sang. Prenez les pattes & les queues de huit Ecrevisses, lavez-les & concassez-les dans un mortier de marbre, prenez ensuite une demi-livre de rouelle de veau : ajoutez-y de la laitue, du pourpier, du cerfeuil & de la chicorée blanche, de chacune une poignée bien épluchée, lavée & coupée menu, faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau réduites à la moitié, passez-le tout chaud avec forte expression, partagez-le en deux Bouillons, & ne le dégraissez point.

Bouillon de Vipere pour purifier la masse du sang. Prenez une vipére, coupez-lui d'abord la tête, écorchez le reste du corps en vie, coupez-le par morceaux, ôtez-en la queue & les entrailles : ne réservez que le corps, le cœur & le foie ; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à la moitié, passez-le par une étamine, & le partagez en deux Bouillons à prendre un tous les matins à jeun & pendant quinze jours.

Au lieu des herbes rafraîchissantes, on se servira d'un demi-gros d'herbes vulnéraires de Suisse assorties. Si on ne peut trouver des Vipéres en vie, on y substituera un gros de leur poudre.

Bouillon pour les maux de Poitrine. Prenez un poumon de veau des plus frais, coupé par rouelles & bien lavé, joignez-y des feuilles de lierre de terre, de pas-d'âne, de pervenche, de choux rouges, de chacun une demi-poignée, deux pommes de reinettes, faites bouillir le tout à l'ordinaire, & faites dissoudre dans chaque Bouillon un gros de sucre candi : on en continue l'usage pendant un mois ou six semaines.

Bouillons amers pour l'estomac. Prenez de l'absinthe, de la petite centaurée, de la scolopendre, du fumeterre, du mille-pertuis, du chardon benit, de chacune parties égales, ajoutez-y écorce d'orange amére : hachez le tout, mêlez-le ensemble, faites-le sécher à l'ombre ; faites-en bouillir un demi-gros avec une livre de rouelle de veau dans trois pintes d'eau réduites à moitié ; passez le Bouillon par un linge avec legére expression. Prenez-en le matin à jeun, deux prises, l'espace de quinze jours environ ; mais on doit se purger au commencement & à la fin.

Bouillon pour rafraîchir & désopiler le foie. Prenez une once de racine de chicorée, de feuilles d'oseille & de bourrache, de chaque une poignée ; faites-les bouillir un bouillon ou deux dans un Bouillon clair ; puis ajoutez-y une dragme de crême de tartre, & l'avalez.

BOUILLON pour lâcher le ventre. Prenez les feuilles de poirée mercuriale & de laitue, de chacune une poignée; cuisez-les dans du Bouillon: puis prenez-le une heure avant le repas.

BOUILLON pour nétoyer les reins. Prenez une once de poix chiches, feuilles de mauve, de guimauve & de pariétaire, de chaque une poignée: cuisez-les dans du Bouillon gras, puis le prenez en deux fois, y dissolvant chaque fois une once de térébenthine.

BOUILLON ANTI-SCORBUTIQUE. Prenez un poulet charnu, ou un cœur de veau coupé par tranches bien lavées, feuilles de cochléaria, de beccabunga, de cresson & de céleri, de chacune une poignée; écorce d'orange amére seche, concassée, & sel d'absinthe, de chacun un gros, de semence de navets sauvages concassée, deux gros: faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau réduites à pinte, passez le tout, & partagez en quatre Bouillons: s'il est trop chargé, ajoutez-y un quart d'eau bouillante.

BOUILLON-BLANC. Plante d'un grand usage pour les maux de poitrine: elle croît dans les champs; ses feuilles sont larges & jaunes, elles sont astringentes, vulnéraires & adoucissantes: on les aplique avec succès en fomentation sur les hémorroïdes, si on les fait cuire dans de l'eau de forgeron ou du gros vin.

BOULEAU. Arbrisseau dont le tronc est fort gros, & qui ressemble assez au Peuplier: chacune de ses branches croît par menus brins, qui se terminent en pointes. Sa premiére écorce sert à faire des paniers, & la seconde des cordes à puits: il vient dans toutes sortes de terroirs; mais il s'accommode mieux de ceux qui sont humides. Le bois de Bouleau est fort leger: on en fait des paniers, des balais, des cercles.

BOULINGRIN, ou les TAPIS DE VERDURE, sont des piéces plates de verdure faites avec du gazon, & qui sont plus enfoncées que le reste du terrein: il y en a qui sont composées & coupées en compartimens avec des plates-bandes garnies d'arbrisseaux & de fleurs. Le glacis ou talut de gazon doit avoir une pente douce.

Les TAPIS de verdure se mettent dans les Cours des Maisons de Campagne. *Voyez* Gazon.

BOURRACHE. Herbe potagére fort connue: ses feuilles sont violettes, longues: on en garnit les salades; elle se multiplie de graine. Pour la cultiver, il suffit de la sarcler & de la serfouir de tems en tems. Cette plante est cordiale: elle adoucit les âcretés du sang & des autres humeurs: elle remédie aux maux que cause la bile noire, & la maladie hypocondriaque. On donne un verre de son suc dans la pleurésie. Elle est une des trois fleurs cordiales.

BOURSES ENFLÉES, ou HERNIE, causée par un amas qui s'y fait des eaux ou des vents. Remédes : faites le cataplasme suivant. Prenez trois onces de farine de féves, deux onces de celle de lupins, une pincée de fleurs de camomille, autant de roses rouges séches, du miel & de l'eau par parties égales autant qu'il en faut, & trois onces d'huile de laurier. Faites cuire les farines & les fleurs dans l'eau & le miel jusqu'à la consistance de bouillie : ajoutez ensuite l'huile de laurier, étendez cette matiére sur du linge, & appliquez-la chaudement sur la partie trois ou quatre fois le jour.

BOURSES ENFLÉES d'un coup reçu, ou chûte. 1°. Faites saigner le malade, & appliquez sur le mal un cataplasme composé de farine d'orge & de féves, de semence de cumin, de fleurs de camomille, de mélilot, de roses pulvérisées & cuites dans l'oxicrat, lequel est composé d'une partie de vinaigre & de quatre parties d'eau.

Si la tumeur est accompagnée d'inflammation, faites un cataplasme d'agrimoine avec les fleurs de sureau.

BOUTURES. Terme de Jardinage : ce sont des branches les plus vives que l'on prend sur quelque arbre ou plante : on les taille par le bout en pied de biche : on les fait tremper quelques jours dans l'eau, après quoi on les plante en terre toute fraîche. La voie des Boutures est plus prompte que celle des graines. La marcotte & l'ente sont des espéces de Boutures.

En fait d'arbres fruitiers, on doit faire choix pour Boutures des branches les plus vigoureuses, les plus unies des Coignassiers, & qui n'ayent pas plûs d'un pouce de grosseur, afin qu'elles reprennent facilement racine : elles doivent avoir aux moins dix-huit pouces de long, & il faut les planter aussi-tôt après qu'elles auront été coupées. On choisit pour cela l'endroit le plus frais du terrein après l'avoir labouré, & tracé des rayons de six pouces de profondeur & de la même largeur, pour les mettre en terre à la hauteur qui leur convient, & on y arrangera les Boutures à huit ou neuf pouces : il faut recouvrir les rayons, donner de legers labours, ôter les mauvaises herbes, & laisser l'arbre en cet état jusqu'à ce qu'il puisse être écussonné.

BOUTURES (les) pour la vigne sont des jets sans racine qu'on a taillés en Hyver sur des ceps de bonne nature, & qu'on conserve en bottes dans le cellier, jusqu'à ce qu'on les mette en œuvre.

BOUVIER. On apelle ainsi celui qui est chargé d'avoir soin des Bœufs, de leur tenir de la nourriture & faire bonne litiére, de les frotter avec des bouchons de paille lorsqu'ils arrivent du travail tout en sueur, les faire boire deux fois le jour en Eté & une fois en Hyver, leur laver

les pieds pour en ôter les ordures & épines qui s'y mettent ; de leur graisser de tems en tems la corne & le dessous du paturon avec du surpoint, de peur qu'il ne gerse & qu'il n'éclate ; enfin, de les tenir un peu éloignés les uns des autres, de peur qu'ils ne se battent : il ne doit pas les faire boire lorsqu'ils sont en sueur.

BRÉANT. Oiseau qui chante assez agréablement : les meilleurs sont ceux qui sont les plus jaunes & les plus dorés. Cet oiseau est d'un très-bon tempérament : on le nourrit d'une pâte faite avec du chenevis pilé, de la mie de pain & un peu d'eau.

BREBIS. Bête à laine qui produit les Agneaux, lesquels on apelle Moutons lorsqu'ils sont châtrés, & Béliers lorsqu'ils ne le sont pas : une bonne Brebis doit être bien garnie de laine, & cette laine doit être longue, luisante & blanche, ce qui est une marque d'un bon tempérament : elle doit avoir le corps grand, les yeux de même, le ventre large, la queue, les jambes & les tettines longues : on doit choisir les Moutons de même. Elles sont bonnes à garder à deux ans, & non au-delà ; on connoît leur âge à leurs dents : or, il faut sçavoir que jusqu'à trois ans elles sont toutes égales ; mais après elles sont plus courtes les unes que les autres.

Outre les Brebis ordinaires que nous avons en France, il y en a d'espéces étrangéres qui y réussissent facilement. Par exemple, celles qu'on apelle Flandrines, sont d'un profit plus considérable, donnant deux Agneaux par an ; leur laine est plus abondante & bien plus fine : on peut multiplier cette race en tirant un Bélier & quelques Brebis des Marais de Charante ou du Poitou & autres endroits où il y en a : il suffit même d'avoir un seul Bélier ; car il peut suffire à cinquante Brebis, & les Agneaux qui en viennent tiennent de lui.

Les Brebis, en général, sont naturellement délicates, sensibles au chaud & au froid, & sujettes à maladie : elles ne vivent guéres plus de neuf à dix ans ; passé six ou sept, elles n'agnelent plus.

Leur nourriture à la maison, c'est des herbes, du foin, de la paille, du son, des raves, des navets, de la vesce, du sainfoin, de la luzerne, des cosses de feuillages, de légumes & de choux : le fourrage & le grain d'orge & de l'avoine semés & dépouillés ensemble, sont encore fort bons pour nourrir les Moutons en Hyver.

En Eté toute la nourriture des Brebis & des Moutons, est celle qu'ils prennent aux champs. Les lieux secs & élevés, qui abondent en plantes odoriférantes, comme thym, serpolet, &c. produisent la meilleure nourriture pour les Moutons : les lieux aquatiques ne leur valent rien ; mais

les marais salans & les lieux proches de la mer rendent leur chair tendre & agréable : & on les y méne dès le matin : on les raméne à la bergerie sur les dix heures, & on les fait retourner aux champs sur les trois heures jusqu'au soir. On doit sur-tout les garantir des grandes chaleurs, les faire paître à l'ombre ; &, pour cet effet, le Berger doit les conduire le matin du côté du couchant, & l'après-midi au levant ; en sorte qu'elles ayent toujours le derriére au soleil, & la tête à l'ombre.

Au Printems, en Automne & en Hyver, on ne les méne paître qu'une fois, & dans le bon du jour : on ne doit pas mener paître loin les Brebis qui ont des Agneaux : on doit même leur donner de la nourriture matin & soir, outre ce qu'elles paissent aux champs.

On doit traire les Brebis avant qu'elles y aillent, & aussitôt qu'elles en reviennent.

Tous les ans on doit tirer du troupeau les vieilles bêtes pour s'en défaire, c'est-à-dire, lorsqu'elles ont quatre ou cinq ans, soit Brebis ou Moutons.

Voyez l'Article Parcage.

On tond les Brebis & les Moutons une fois l'an dans le mois de Mai, & les Agneaux dans le mois de Juillet : on choisit pour cela un beau jour, sans vent, & sur les huit heures du matin, on lie chaque bête par les quatre pieds, on l'étend sur une grande nape, & avec de grands ciseaux on lui coupe toute la laine très-près de la chair ; puis on leur frotte le dos de vin & d'huile mêlés. Si on lui a fait quelque coupure, on y met aussi-tôt du sain-doux ou de la lie d'huile d'olive.

Les Moutons donnent plus de laine que les Brebis. *Voyez* Laine.

Les Brebis portent cinq mois. Quand on est dans le cas de faire un grand profit des Agneaux, on fait accoupler les Brebis dès le mois d'Août, afin d'avoir des Agneaux vers le commencement de Janvier, tems où ils sont rares : mais si on a plus de profit à multiplier le troupeau qu'à vendre des Agneaux, comme, en effet, le produit est ordinairement plus grand, on ne les fait accoupler qu'au mois de Novembre : alors les Agneaux venant dans la belle saison, croîtront à merveille, & on aura de beaux Moutons & de bonnes Brebis. Cependant comme on veut avoir des Agneaux en Février, l'usage ordinaire est de les faire accoupler au mois de Septembre.

Vers le tems de l'accouplement, on donne tous les jours au Bélier & à la Brebis une demi-livre de pain d'avoine & de graine de chanvre, & on leur fait boire de l'eau salée. Quand la Brebis veut agneler, on doit y veiller, pour lui prêter secours, en cas que l'Agneau ne vienne pas bien.

Dès que l'Agneau eſt né, on doit le mettre droit ſur ſes jambes, l'aprocher des tettes de la mere, l'enfermer pendant quatre jours avec elle dans un lieu où il ſoit chaudement, nourrir la Brebis de bon foin, & de ſon mêlé d'un peu de ſel, & lui donner des feuilles d'orme, des coſſes de veſces ou de pois, ou des féves pilées avec leurs coſſes, enſuite la mener aux champs, & tenir ſon petit enfermé dans la Bergerie; mais dès qu'il aura pris des forces, & qu'il commencera à bondir, le ſortir à l'air ſoir & matin, pour tetter ſa mere, & dans l'intervalle lui donner, ou de l'herbe menuë, ou de la veſce moulue, ou des pois ou des féves un peu cuits, mêlés avec du lait de vache.

On doit vendre aux Bouchers les plus foibles Agneaux: tels ſont ceux de la premiére portée, & garder les plus forts.

Ce n'eſt qu'aux beaux jours du mois d'Avril qu'on les méne paître aux champs avec leurs meres, mais pas trop loin: on les ſévre à la fin du même mois; on doit châtrer ceux qu'on veut élever; c'eſt lorſqu'ils ont cinq à ſix mois. On choiſit un tems tempéré, on fait une inciſion ſur la bourſe, & on en fait tomber les teſticules, qui ſe détachent d'eux-mêmes en ſerrant la bourſe: on frotte avec du ſain-doux la plaie, & on donne à l'Agneau pendant deux jours du foin haché mêlé avec du ſon.

Au reſte, il n'eſt pas néceſſaire que les Brebis deviennent fort graſſes; le trop de graiſſe ſeroit un obſtacle à leur fécondité. Les Agneaux connoiſſent parfaitement leur mere, & la vont tetter, ſans jamais ſe méprendre, malgré le grand nombre de Brebis.

ENGRAIS des Brebis & autres Bêtes à laine. Il eſt de l'intérêt des perſonnes qui ont beaucoup de pâturages d'acheter vers le mois de Mars beaucoup de Moutons maigres qu'on met dans des pâtis; car ils s'engraiſſent dans l'eſpace de trois mois. De cette maniére on peut renouveller trois fois dans un an un troupeau plus ou moins conſidérable, ſelon la quantité de pâtures qu'on a. On doit mettre dans une étable ſéparée les Moutons qu'on veut engraiſſer, vers le mois de Mai les mener paître dès la pointe du jour, obſervant que la roſée ſoit paſſée, & les faire boire le plus ſouvent qu'on peut, les ramener à la Bergerie avant le fort de la chaleur, & les reconduire aux champs ſur les trois heures & juſqu'au ſoir. Auſſi-tôt qu'ils ont pris graiſſe, on doit s'en défaire.

Si c'eſt l'Hyver qu'on veut les engraiſſer, on doit nourrir, tant les Brebis que les Moutons, avec de l'avoine, du foin, des pelotes de farine d'orge, ou avec des raves, des navets, du ſainfoin, & mettre un peu de ſel dans leur eau.

Les Brebis aiment les terres maigres & ſéches: elles y

profitent bien mieux que dans les gras pâturages; leur chair s'étant nourrie de thym, de serpolet, en est plus délicate, la laine plus fine, la graisse, le suif, d'une toute autre blancheur. Le profit tout net d'une Brebis va par an à un écu & au-delà : il est fondé principalement sur la tonte de la laine; on en sépare ce qui est au cœur; c'est le plus fin, qu'on nomme *Prime*; ce qui en aproche le plus se nomme *Seconde*; on apelle *Tierce* ce qui vient ensuite : tout ce qui est jaune, altéré, déchiré, est mis au rebut, & s'emploie à des laines grossiéres. Les troupeaux de Brebis sont fort utiles pour donner des amendemens aux terres, en les faisant parquer dessus. *Voyez* Bestiaux.

BREME. (la) Poisson qui ressemble assez à la Carpe; mais la Breme est plus plate, plus large, & a les écailles plus grandes; sa chair est mollasse : on en trouve dans les mêmes lieux que la Carpe, & on les pêche de même.

BRICOLES. Filet de petites cordes ou de fil d'archal, de la forme d'une bourse, avec lequel on prend du gibier & autres bêtes.

BRIOCHES. Sorte de Pâtisserie : maniére d'en faire. Faites une pâte avec de la plus belle fleur de farine de froment, (un demi-boisseau plus ou moins, selon la quantité qu'on veut,) prenez le tiers de la pâte pour en faire votre levain, que vous détrempez avec de la levure de biére & de l'eau chaude : laissez revenir cette pâte dans une jatte de bois, qu'il faut bien couvrir en Hyver : il faut six heures en cette saison & quatre en Eté. Etant renflée, détrempez avec le levain & de l'eau chaude le reste de la farine; mettez un demi-quarteron de sel bien menu, une livre & demie de bon beurre, une demi-douzaine d'œufs & un fromage moû, ou du lait; mêlez le tout, pêtrissez-le, froissez-le long-tems avec la paume de la main, l'étendant & le retournant de tous côtés; puis façonnez votre Brioche sur la pelle à enfourner, laissez-la revenir, piquez-la avec un morceau de bois, dorez-la & enfournez-la; une demi-heure suffit.

BRIQUE. Terre glaise cuite au four, qui se fait à peu près comme la tuile : les Briques sont des espéces de carreaux longs d'environ huit pouces, larges de quatre, & épais d'environ quatorze lignes. La Brique, ou plutôt la demi-Brique sert pour construire des tuyaux de cheminée & paver les âtres. La Brique vaut dix livres le millier à Brie-Comte-Robert, & quinze à seize par-tout ailleurs. Les Briques, pour être bonnes & bien cuites, doivent n'avoir que huit pouces de long sur quatre de large, & deux d'épaisseur; mais comme la terre, en se séchant & cuisant, se retire, on donne quatre lignes de plus en tous sens aux moules pour les fabriquer : on ne doit pas s'attendre que toutes les Briques d'une fournée soient également bien cuites; cel-

les qui ne le sont pas au point qu'il faut, doivent être employées dans les massifs des murs, les reins des voûtes, & autres endroits où elles ne fatiguent pas.

BROCHET. (le) Long & gros Poisson d'eau douce, qui a la tête maigre, grande, le museau long & fort ouvert, la bouche garnie de dents aigues venimeuses, les yeux d'un jaune d'or, le dos large & carré, la queue courte : sa chair est blanche & ferme, mais peu nourrissante. Ce Poisson se plaît dans la bourbe : il est extrêmement vorace ; il poursuit sans cesse & mange les autres poissons. On le regarde comme le loup des eaux : on n'en doit mettre que dans les grands étangs, & avec prudence ; car les Brochets dévorent tout ce qui est plus foible qu'eux, & il coûte plus qu'il ne vaut.

Pêche du BROCHET. Il se prend à l'hameçon, qui a pour apât d'autres petits poissons. 2°. On le prend aux bricoles, qu'on tend dans une eau courante, & une pierre dedans qui les fasse aller au fond. 3°. Avec la ligne volante, qu'on attache au bout d'une perche, & pour apât, on y met du goujon & autre petit poisson. On jette cette ligne le plus avant qu'on peut ; on fait de tems en tems remuer cette ligne : ce mouvement réveille le poisson, & l'attire. On peut encore dans un beau jour poser au soleil un miroir, & en faire aller la réflexion dans l'eau en un lieu où l'on sçait qu'il y a des Brochets, & aussi-tôt qu'il en vient à paroître entre deux eaux, on les tire au fusil : si on en tue quelqu'un, il ne manque pas de venir sur l'eau, d'où on le retire avec quelque bâton long.

BROCHET à la sausse blanche. On doit le faire cuire avec du vin & de l'eau, sel, poivre, fines herbes, puis on le met à sec. Dans le même-tems on met dans une casserole un morceau de bon beurre, une pincée de farine, une ciboule, une tranche de citron, sel, poivre, muscade, quelques capres, un filet de vinaigre, un peu d'eau ; on tourne la sausse sur le fourneau pour la faire lier, & on la jette sur le poisson.

BROCHET au court-bouillon ou au bleu. Mettez dans une casserole de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, ail, thym, laurier, le tout ficelé : mettez le poisson, enveloppé d'un linge, cuire avec ces ingrédiens, & de maniére qu'il trempe beaucoup dans le court-bouillon. Lorsqu'il est cuit, écaillez-le, & faites-y dessus une sausse blanche : on peut aussi le servir au bleu, en le mettant à sec sur une serviette.

BROCHET à la Polonoise, pour entrée. Fendez par la moitié un beau Brochet, tout en vie ; coupez-le par morceaux de quatre pouces de large ; couvrez de gros sel le côté des écailles, laissez-le un quart-d'heure en cet état ;

faites bouillir du vinaigre dans une casserole, jettez-y par-dessus une pincée de poivre, mettez votre Brochet dedans : ajoutez du thym, basilic, laurier, oignons par tranches, persil, ciboules hachées : mettez de l'eau suffisamment, pour que la sauce surnage le poisson de trois doigts, & faites-le cuire à grand feu avec tout cet assaisonnement : étant cuit, servez-le avec toutes ses écailles, & une simple sauce au beurre, & quelques anchois.

BROUINE, maladie des Blés. Espéce de rouille, commune à tous les grains, & particuliérement au Blé : il y a des moyens pour empêcher cette Brouine. Bradley en a donné la recette dans ses Observations physiques sur l'Art de planter. 1°. On doit laver le Blé de semence dans trois ou quatre eaux différentes, en le remuant fortement à chaque fois, en tous sens, avec un grand bâton, & enlever chaque fois, avec une écumoire, tout le Blé qui surnage : cela fait, on trempe le Blé dans une liqueur préparée ainsi : mettez dans une grande tonne, garnie d'un robinet, une quantité d'eau suffisante ; jettez-y ensuite assez de sel pour y pouvoir faire nager un œuf, après l'avoir bien remuée : ensuite ajoutez-y autant de sel qu'il y en avoit auparavant, & remuez bien le tout : après quoi vous jetterez par-dessus deux ou trois livres d'alun bien pulvérisé : faites tremper votre Blé dans cette saumure, pendant trente ou quarante heures : ensuite tirez-le la nuit avant que de le semer, & saupoudrez-le d'un peu de chaux, qui servira à le faire sécher, pour pouvoir être semé. On doit ajouter à cette saumure un peu d'eau tous les huit ou dix jours, à mesure qu'elle séche : mêlez-y du sel à proportion, & environ une livre d'alun.

BRUYERES (les) sont des terres incultes & ingrates. Moyens de les rendre fertiles. Les Bruyéres, dont il est ici question, ne sont point celles où l'on voit des genets & autres arbres, des buissons & de l'herbe, qui fournissent aux bestiaux une pâture suffisante : mais celles qui sont absolument ingrates, & qui ne portent qu'une herbe séche & très-maigre. Ce moyen consiste à les ensemencer avec de la graine de turnipes d'Angleterre, lesquelles sont une espéce de grosses raves blanches, que nous apellons radis. Mais il y a des régles à observer dans cette culture : 1°. on doit labourer & herser deux fois le terrein : une fois dans l'Hyver, & une autre fois dans le Printems. Lorsqu'on a semé, on doit faire entrer la semence avec la herse : cette herse doit être faite de brousailles liées ensemble, afin que les graines n'entrent pas trop profondément en terre. Dans un terrein leger & maigre, on doit ensemencer les turnipes depuis le 15 Juin jusqu'au 8 Juillet ; mais on doit devancer ce tems, si la terre est pesante & ferme. Pour un arpent de

cent vingt perches, étant chaque perche de seize pieds carrés, il faut une livre & demie de graine, & même un peu plus. 2o. Lorsque la graine commence à pousser, on doit repasser le champ, d'un bout à l'autre, avec un instrument semblable à la beche, dont on se sert dans les plantations de tabac, & ôter, avec cet instrument, autant de plantes qu'il faudra pour qu'il n'y en ait qu'à neuf ou dix pouces de distance; il faut réïtérer cette opération. Les bestiaux, de même que les moutons, sont fort friands de ces navets, qui sont bons dans le mois d'Octobre. Lorsqu'on veut leur en donner, on les tire de la terre, & on les leur donne entiers, & non coupés, & toujours mêlés avec un peu de foin & de paille. A l'égard des moutons, on peut les laisser aller dans le champ, mais dans un certain canton qu'on leur destine. Il faut faire venir de la semence d'Angleterre tous les deux ou trois ans, parce que les turnipes dégénérent.

BUBONS, (les) ou Charbons pestilentiels. Ce sont des tumeurs qui viennent aux aînes, aux aisselles & aux parties voisines des oreilles. Les unes attaquent les glandes: elles ne s'étendent que sur ces parties: elles viennent difficilement à suppuration, & se terminent par l'induration, mais quelquefois aussi par la pourriture & la gangréne: les autres attaquent les chairs: elles sont beaucoup plus grosses que les premiéres, se terminent le plus souvent par la suppuration, & sont moins sujettes à la pourriture. Les unes & les autres sont accompagnées de douleur, de tension & de pulsation: c'est au Chirurgien à sçavoir connoître la différence de ces sortes de tumeurs. Si le Bubon est dans les chairs, on doit se servir de cataplasmes faits avec les émolliens, & y mêler les maturatifs, s'il y a aparence de suppuration; mais s'il est dans les glandes, ce qui se connoît lorsque la tumeur est dure & la douleur vive, on doit employer des cataplasmes tempérés & émolliens: cependant lorsque la tumeur voudra s'amollir, on donnera des maturatifs, & on diminuera les émolliens: que si la dureté & la douleur sont médiocres, on ne doit employer que les maturatifs.

Les cataplasmes émolliens se font avec des feuilles de mauve, guimauve, racine d'althéa, graine de lin, le tout bouilli dans de l'eau, & passé dans un tamis de crin: on y ajoute de la mie de pain, quatre jaunes d'œufs; & quand le cataplasme est fait, on y met un gros de safran en poudre, quatre onces d'huile rosat. Pour le rendre maturatif, on y ajoute l'onguent basilicon & le diachylon gommé. *Voyez* Onguent & Cataplasme.

Si le mal attaque les glandes, on doit, après les cataplasmes ci-dessus, en accélérer l'ouverture par l'aplication des caustiques, tels que la pierre à cautére: on incise l'escar-

re, on l'ouvre, on y verſe de l'huile de lin, pour la faire tomber : pour lors on aplique une emplâtre, telle que celle de l'onguent de la Mere.

Au lieu de pierre à cautére, on peut, crainte de quelque accident mortel, cauſé par l'hémorragie, apliquer un cauſtique, fait avec un gros de chaux vive, en poudre ſubtile, réduite en pâte, avec ſuffiſante quantité de ſavon noir, & un peu de thériaque.

BUGLOSE. Plante potagére, d'un grand uſage dans les bouillons deſtinés à humecter & à purifier le ſang : elle a les mêmes vertus que la bourrache, elle eſt une des trois fleurs cordiales.

BUIS. Eſpéce d'arbriſſeau, d'un grand uſage dans les Jardins & les bordures des parterres, & auquel on fait prendre, par la tonte, les compartimens qu'on ſouhaite : ſa fleur eſt verte, & ſon fruit rouge, ſon bois eſt jaune & dur : on en fait beaucoup de petits ouvrages, comme des peignes, des toupies, des manches, &c. Le Buis vient dans toutes ſortes de terres & d'expoſitions, mais l'ombre lui eſt plus favorable : il vient de pluſieurs maniéres : 1o. de plants enracinés, dont on fait des pépiniéres : 2o. de boutures, & on coupe pour cela des brins de vieux pieds : on les tond par le bout : on les met de côté dans des rigoles de terre, à l'ombre, & labourées, & on les arroſe ſur le champ : 3o. de graine, que l'on ſéme au mois d'Octobre dans une terre labourée ; & quand il eſt aſſez fort, on le tranſplante.

Pour planter du Buis à former un parterre, on doit auparavant tracer le deſſein, défoncer d'un pied & demi de fond les carrés du parterre, planter les piquets de niveau avec un cordeau bien tiré, qui porte ſur la tête des deux niveaux, & aplanir le terrein : enſuite on enfonce le plantoir environ d'un demi-pied, en ſuivant toujours le deſſein ; & en le tirant, on y enfonce les racines du Buis, dont on a coupé un peu du chevelu juſqu'au collet ; & en les maniant, on lui fait prendre la forme & le contour qu'il doit avoir. On ne doit tondre le Buis qu'à la deuxiéme année qu'il eſt planté, & enſuite tous les ans au mois de Mai. Lorſque les Buis ſont plantés, on ſable le parterre de ſable, jaune ou rouge, comme on veut.

Le Buis ſe multiplie auſſi de racines ; il croît par touffes baſſes : on le taille à la mi-Mai : ſon bois ſert aux Ebéniſtes, aux Graveurs, &c. parce qu'il eſt dur & uni.

BUISSON. On apelle ainſi les arbres fruitiers, auſquels on donne la forme de buiſſon. Pour leur donner cette forme, on ne leur laiſſe, en les plantant, que neuf pouces de terre. On leur coupe la tête au mois de Février : l'année d'après on laiſſe autour de la tête quatre ou cinq branches, que l'on coupe à cinq ou ſix pouces de long : on les

taille de maniére qu'ils s'étendent plus en largeur qu'en hauteur ; on laisse pour cela deux des branches en-dehors. La troisiéme année on taille les nouvelles branches à cinq ou six pouces, & toujours en rond, d'année en année ; à mesure que les Buissons croissent, on doit les vuider, & le dedans & le dessous. Dans les terroirs humides, on ouvre les Buissons davantage, afin que le soleil les échauffe : il pousse beaucoup en bois : on doit le tailler plus long qu'à l'ordinaire, casser & non couper les petites branches apelées brindilles, pour qu'elles tournent à fruit : s'il est épaulé, c'est-à-dire, qu'il pousse plus d'un côté que de l'autre, il faut tailler du côté fort les grosses branches, de cinq à six pouces de long, & laisser les branches à fruit plus longues d'un pouce que celles à bois.

C.

CADAVRE. Quand on trouve un Cadavre sur quelque grand chemin ou ailleurs, il faut apeler les Officiers de Justice, afin qu'ils dressent un procès-verbal de l'état où ils l'ont trouvé. Ce procès-verbal doit faire mention de ses hardes, de ce qui se trouve sur lui, & que l'on dépose au Greffe, contenir la description du corps & des blessures, s'il y en a. Cela fait, le Juge lui apose au front le sceau de la Juridiction, pour marquer la Juridiction qui a prévenu ; après quoi le Juge fait porter le corps en la Géole de la Juridiction. Le Juge doit le faire visiter par un Chirurgien, pour scavoir par quel accident il est mort.

CAFÉ. Petit fruit, qui croît en abondance dans l'Arabie Heureuse. Le bon Café doit être bien mondé de son écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyenne grosseur, & qu'il ne sente point le moisi.

On le fait rôtir dans une terrine, l'agitant sans cesse avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit presque noir : un vaisseau de terre vernissé est toujours plus sain qu'un vaisseau d'airain, puis on le réduit en poudre avec un moulin.

On en met bouillir une once dans une pinte d'eau commune pendant un quart-d'heure : on éloigne un peu la cafetiére du feu, on remue l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le Café, que pour empêcher que la liqueur ne sorte : on remet ensuite la cafetiére au feu, on la laisse pendant près d'un quart-d'heure : ensuite on la retire du feu pour laisser éclaircir la liqueur, & on verse la liqueur toute chaude dans des tasses, après y avoir mis du sucre. Le plus juste dégré de la torréfaction, est la couleur du Café tirant

sur le violet, & l'expression d'une huile très-agréable à l'odorat, car s'il noircit le volatil, c'est-à-dire, les esprits les plus fins, en est perdu. Le Café nouvellement broyé a toujours plus de vertu, & jetté dans l'eau bouillante, il perd moins de ses parties volatiles que quand il est mis d'abord dans l'eau froide. Lorsque le bouillonnement souleve la poudre du Café, on la fait rentrer, & on la précipite en la tournant quelque-tems avec la cuiller: ce mouvement empêche qu'il ne répande, & en perfectionne la qualité.

Le Café fortifie l'estomac & le cerveau, il hâte la digestion, apaise la douleur de tête, il rabat les vapeurs, donne de la gaieté, empêche l'assoupissement après le repas, excite les urines, & les mois aux femmes, & resserre un peu le ventre. L'usage fréquent en est mauvais pour les personnes qui ont la poitrine délicate, celles d'un tempérament vif, & qui dorment peu, parce qu'il amaigrit, & empêche de dormir.

CAILLE. (la) Petit oiseau de passage, grivelé: le mâle a le coû, le dos, la queue & les aîles presque noires, & le bec noir: la femelle a le dos & les aîles jaunâtres, l'estomac presque blanc: elles viennent au Printems par bandes, & s'en retournent en Septembre; elles ne partent jamais par le vent du midi.

La Chasse des Cailles se fait depuis le mois d'Avril, jusqu'en Septembre, le matin & le soir. On se sert d'un filet qui est de couleur verte, & qu'on apelle *sur-herbe*; on l'étend sur le blé vert, pour les attirer, on se sert de trois reclins ou chanterelles, gros, médiocre & petit, selon que les Cailles sont plus ou moins éloignées. Le Chasseur doit attendre qu'elles chantent, & alors il leur répond avec le reclin. On peut les chasser aussi pendant le jour avec un filet apelé tramail, composé d'une douzaine de petits bâtons, au milieu desquels on en plante un de la hauteur d'une épée. Le Chasseur se tient à quatre pas du filet & à droite du bâton: lorsque la Caille cesse de chanter, il répond avec le petit reclin; ce qui attire les autres au milieu de la tramaille: le Chasseur doit avoir le dos au vent. On les chasse au fusil avec un chien & un reclin.

MANIÈRE de les prendre à la tirasse avec un chien couchant; cette chasse se fait dans les chaumes après la récolte, dans les mois d'Août & de Septembre, après le coucher du Soleil: il faut deux personnes. Quand vous êtes arrivé sur le lieu, remarquez le vent, afin de faire chasser votre chien le nez dedans; animez-le, pour le faire guetter doucement, en lui disant *tout beau*: suivez-le, & aussi-tôt qu'il est arrêté, allez avec votre compagnon à quinze pas devant son nez, en faisant un petit circuit: déployez vîte votre tirasse; prenez chacun un des bouts de la corde, étendez-

la.

la : tenez-la ferme, avancez vers le nez du chien, & couvrez-le presque de votre filet : faites quelque bruit, la Caille veut partir, & se trouve prise, empêchez-la, & continuez votre chasse.

La Caille est fort nourrissante & d'un bon suc, lorsqu'elle est jeune & grasse : elle excite l'apétit, on en doit user avec modération.

MANIÉRE de les aprêter, 1°. à la broche. Etant plumées & vuidées, faites-les refaire sur de la braise, enveloppez-les de feuilles de vigne, bardez de lard, & faites-les cuire.

2°. En fricassée. Etant vuidées, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, quelques champignons, truffes, morilles, tranches de jambon, assaisonnez-les de sel, de poivre, clou, fines herbes. Faites-leur faire deux ou trois tours sur le fourneau : jettez-y un peu de farine, mouillez-les d'un bon jus, mettez-les mitonner à petit feu, dégraissez-les ; étant presque cuites, liez-les d'un coulis ou d'une liaison faite avec deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de verjus.

CALANDRE. Espéce d'allouette sans crête : elle est plus grosse que les autres, & elle a une grande étendue de voix. Les meilleures sont celles qu'on a prises fort jeunes, & qui sont du mois d'Août, elles contrefont les oiseaux qu'on met auprès d'elles : on connoît le mâle à la tête & au bec, qu'il a plus gros que les femelles.

CAMPHRE. Gomme raisineuse, distillant d'un arbre qui croît dans l'Isle de Borneo en Asie, on l'aporte de Hollande raffiné en pains plats & ronds. Le bon est leger, friable, blanc, net, d'une odeur forte & désagréable : avant de le triturer, on enduit le mortier d'huile d'amandes douces : il résiste au venin, à la peste : il apaise les vapeurs, il est hystérique & réveille les esprits.

CANARD (le) est un oiseau aquatique, dont la Cane est la femelle. Les Canards sauvages gardent toujours la même couleur, mais les privés sont de plusieurs façons, les mâles sont plus gros que les femelles, ils ont toujours quelque plume au-dessus du croupion qui est retroussée en rond : la femelle est grise, & n'a pas des couleurs si vives ni si belles que le mâle.

Les Canards se nourrissent de racines, de plantes aquatiques & de vers dans les eaux ou prés.

Le Canard domestique, qu'on nourrit près des moulins, & qu'on apelle Barbotier, n'est pas si estimé que le Canard sauvage.

Les Canards sauvages volent en troupe l'Hyver sur les étangs, & sentent la poudre de fort loin. La chair des uns & des autres est humide & visqueuse, ils sont meilleurs au

goût que les domestiques, & il n'y a cependant que l'estomac qui en est bon : on le coupe en petites tranches longues.

Pour en prendre à plaisir pendant l'obscurité de la nuit, on se met dans un petit bateau & sur une riviére qui coule lentement : on a une lanterne, ou bien un pot à feu à trois lumignons qui forme un feu pâle. Tandis que le feu brille, les Canards viennent vers le bateau, & paroissent tout blancs, quand on en est proche, on a un filet en tramail au bout d'une perche, dont on les envelope, & on les tire à soi par ce moyen.

Autre maniére de les prendre. On choisit un endroit où il n'y a pas plus d'un pied & demi d'eau, on jette plusieurs fois du grain dans le lieu où ils vont le plus souvent ; on y tend beaucoup de lacets de crin de cheval, c'est-à-dire, qu'on en met de deux en deux, ou de trois en trois, & on les attache à un piquet que l'on plante assez avant dans la terre pour que le bout du piquet & les lacets soient cachés dans l'eau. On jette du grain sous ces lacets, & soir & matin on va retirer ceux qui sont pris ; on les tire au fusil, en se déguisant en la forme & la couleur d'une vache.

Les Canes se plaisent plus sur l'eau que sur la terre, & on ne peut en élever, si on n'a pas de l'eau auprès de son manoir : les plus grosses sont les meilleures, leurs œufs & leur chair sont meilleurs que ceux d'oie. On doit les élever comme les autres volailles, leur donner à manger soir & matin & aux mêmes lieux : elles sont carnacières, elles ne manquent pas de graisse, quand elles sont bien nourries ; elles aiment fort tout ce qui aproche du carnage. On donne un Canard à huit ou dix Canes ; c'est un profit de faire couver beaucoup de Canes : elles pondent de suite depuis Mars jusqu'à la fin de Mai. Celles qui viennent des premiéres couvées sont les meilleures : une Cane ne couve que six œufs, les Canetons sont trente & un jour à éclore : on a pour eux les mêmes soins que pour les poussins : on leur donne de l'orge, du gland, des herbes hachées menu, de petits poissons. La chair du Canard est de fort bon goût : la chair de l'estomac, les éguillettes & le foie en sont les parties les plus délicates.

La vente des Canards est d'un bon profit depuis la fin de Septembre jusqu'au mois de Mars.

La chair du Canard est fort nourrissante, mais celle du Canard domestique est difficile à digérer : la meilleure est celle de ceux qui sont jeunes, tendres & gras.

MANIÉRE d'aprêter les Canards, 1°. aux navets. Flambez votre Canard, vuidez-le, troussez les pattes en-dedans, & mettez-le dans une casserole où vous aurez fait roussir du beurre avec de la farine, humectez de bouillon, & avec un bouquet garni, sel & poivre. Faites cuire vos navets

coupés bien proprement avec le Canard ; dégraissez votre ragoût lorsqu'il sera cuit, & mettez-y un filet de vinaigre ; que la sausse soit courte : ajoutez par-dessus le Canard le même assaisonnement que par-dessous, & faites-le cuire avec feu dessus & dessous. D'un autre côté, faites roussir vos navets dans un peu de sain-doux, puis mettez-les égoutter : faites-les mitonner dans une casserole avec bon jus. Le Canard étant cuit, mettez-le égoutter, dressez-le dans un plat, & jettez votre ragoût de navets par-dessus.

On peut aussi le manger farci & apprêté de la même maniére : on fait la farce de blancs de chapon ou poulet, & on en farcit le dedans du Canard, après en avoir ôté l'estomac.

Maniére de les faire rôtir. Vuidez-les, troussez-les, mettez-les à la broche, sans les piquer. Etant presque cuits, flambez-les : on fait rôtir de même les sarcelles & autres oiseaux de riviére.

PATÉ de Canard froid. Epluchez & vuidez vos Canards, faites-les refaire, piquez-les de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes. Faites une pâte commune, & une abaisse de l'épaisseur d'un pouce & de la grandeur du pâté ; frottez de beurre une grande feuille de papier, farinez une petite table, mettez la feuille dessus, étendez-y l'abaisse ; rempliſſez le corps du Canard d'une farce avec lard haché, persil, ciboule, le tout pilé avec beurre frais : étendez de ce lard pilé sur l'espace de l'abaisse qu'occuperont les Canards, avec sel, poivre, épices, fines herbes : arrangez les Canards sur l'abaisse ; mettez dans les intervalles du lard pilé, couvrez-les de bardes de lard avec une feuille de laurier : recouvrez le pâté d'une autre abaisse : dorez-le d'un œuf, & faites-le cuire au four pendant quatre ou cinq heures. Quand il a pris couleur, percez-le pour lui donner de l'air : étant cuit, bouchez le trou, renversez le pâté sans dessus dessous, & laissez-le refroidir ainsi.

2°. A la Braise. Lardez de gros lard assaisonné votre Canard, après l'avoir vuidé & troussé : mettez-le dans une petite marmite, que vous aurez garnie auparavant de bardes de lard & de tranches de bœuf, avec oignons, carottes, persil, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel, clous.

3°. En hochepot. Coupez en quatre le Canard, & faites-le cuire dans une petite marmite avec navets, quart de chou, panais, carottes, avec bouillon, un morceau de lard coupé par tranches, un bouquet garni, un peu de sel : le tout cuit, servez le Canard dans une terrine, mettez les légumes autour, après avoir dégraissé le bouillon ; mettez-y un peu de coulis, & que la sausse soit courte.

CANCER (le) est une tumeur impure & maligne, qui

ſe jette plus volontiers ſur les mamelles. Les ſignes d'un Cancer ſont, qu'il eſt au commencement gros comme un pois ; mais il peut devenir en peu de tems gros comme un melon. Cette tumeur eſt dure, noirâtre, croît en rondeur, fait toujours mal, quelquefois beaucoup, quelquefois moins: plus les veines autour de la tumeur ſont noirâtres, plus le Cancer eſt dangereux.

Il y a deux ſortes de Cancers : 1°. l'occulte, on apelle ainſi celui qui n'eſt point ulcéré : 2°. le manifeſte, ou ouvert, c'eſt-à-dire, qui eſt ulcéré.

Les remédes qu'on doit faire, quand le Cancer eſt occulte, ſont pour empêcher qu'il ne s'ulcére : ces remédes ſont quelquefois la ſaignée, mais en petite quantité, des purgatifs doux, comme une infuſion de trois dragmes de ſéné dans une chopine de décoction de pommes de reinette ; faire prendre de la thériaque à jeun, détrempée dans un peu de vin blanc : on peut mettre encore en uſage les remédes ſuivans.

Prenez demi once de cloportes lavés dans du vin, & ſéchés au ſoleil, une dragme de poudre de vipéres, une once d'yeux d'écreviſſes, demi-dragme de ſel d'urine & de ſel de tartre : réduiſez le tout en poudre très-ſubtile, & donnez-en une dragme à chaque fois.

On peut employer les remédes externes, comme des grenouilles vertes, & apliquez ſur la partie, ou des vers de terre pilés & incorporés avec la crême & l'eau de morelle, & un peu de ſel de Saturne ; le tout dans un mortier de plomb & avec un pilon de plomb.

Il ne faut point toucher avec le fer les Cancers occultes, mais ſeulement ſe ſervir de remédes qui adouciſſent la férocité de l'humeur, comme lavemens, douces purgations, point de ſaignée, donner la poudre de vipéres & de cloportes, le petit lait & le lait de chévre.

Pour les remédes externes, on ne doit point mettre d'emplâtres, ni d'huile, ni d'onguent, mais l'eau de plantain & du fromage nouveau diſſous & mêlé avec l'eau de morelle, & ſeulement ſi le Cancer cauſe de grandes douleurs. De cette maniére on peut ſoutenir un Cancer occulte pendant vingt ans, en y apliquant une plaque de plomb.

Si le Cancer eſt manifeſte, c'eſt-à-dire, ouvert ou ulcéré, on doit uſer des remédes ſuivans. Prenez des feuilles de marrube blanc qu'on trouve au long de tous les chemins dans la campagne, faites-les bouillir avec du vin blanc & un peu de ſel, fomentez chaudement & long-tems le Cancer.

Autre Reméde. Oignez le Cancer d'huile d'olive dans laquelle on aura fait bouillir, dans un pot bien fermé, un crapaud mis tout vivant, & ſaupoudrez le Cancer de pou-

dre de crapaud mis vif dans un pot de terre lutté & calciné dans le four.

Autre. Prenez de la farine, & formez-en avec de la biére & un peu d'eau une espéce de bouillie que vous mettrez dans un petit linge ou petit sac de toile claire, en sorte que la crême de cette bouillie puisse facilement sortir au travers : apliquez-en sur le mal un cataplasme ; renouvellez-le deux ou trois fois le jour, mettant à chaque fois un nouveau linge. On se sert de ce reméde, par la raison que dans le Cancer il y a un ver qui ronge & mange la chair ; & comme cette bouillie est un apât pour ce ver, il s'y engage insensiblement : ainsi en renouvellant souvent l'aplication de ce reméde, on le tire hors de la chair qu'il infectoit & qu'il mangeoit.

Quand on s'apercevra que ce ver ne mangera plus la chair, on se servira de quelque bon onguent pour la faire revenir promptement.

Le baume fait avec l'huile d'olive & le tabac femelle à feuilles rondes, est très-estimé pour les Chancres des mamelles & des autres parties.

Si on néglige de mettre en usage les remédes les plus efficaces, le Cancer peut venir à une telle grosseur, qu'on est forcé d'en venir à l'opération.

CANNELLE (la) est l'écorce d'un arbre étranger qui croît en l'Isle de Ceylan : son eau fortifie & échauffe l'estomac, chasse les vents, aide à la digestion, réjouit le cœur.

Pour faire de l'eau de Cannelle, prenez demi-livre de bonne Cannelle bien piquante, concassez-la, mettez-la dans une cucurbite de verre ou de grès : on versera dessus trois chopines de bon vin blanc ; on adaptera un chapiteau à la cucurbite avec son récipient ; on luttera exactement les jointures ; on laissera la matiére en digestion pendant deux jours ; on placera ensuite la cucurbite au bain-marie, & l'on fera distiller toute l'humidité.

CAPILLAIRE. Plante qui vient dans les lieux secs & pierreux, à l'ombre & sur les murs. Ses feuilles sont rangées le long d'un côté déliée & ferme : elles sont petites, rondes, d'un verd plus ou moins foncé. Celui qui vient sur les rochers est d'un verd terne, c'est le meilleur ; il est pectoral & rafraîchissant. Le syrop qu'on en fait est d'un grand usage dans les rhumes ; celui dit de Montpellier, est le plus renommé. Voici la maniére de le faire.

Choisissez du meilleur Capillaire, mettez-le dans une poële à confiture, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit tombé de lui-même au fond de l'eau, & sans y avoir touché. Passez cette infusion par un tamis, laissez bien égoutter le Capillaire, puis nétoyez la poële ; mettez-la sur le feu, après y avoir mis la quantité de sucre ou cassonade nécessaire, &

l'eau qui aura servi à l'infusion ; remuez le sucre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Cassez des œufs, mettez les blancs dans l'eau fraîche, battez-les bien avec des branches d'osier sans écorce, pour les faire mousser. Quand le sucre & l'eau bouilliront, jettez une partie de vos blancs ; & quand l'écume montera & s'attachera aux blancs, écumez le syrop, puis remettez des blancs, le tout jusqu'à ce que le syrop soit clarifié ; laissez-le bouillir jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, goûtez-le, & le syrop étant fait, passez-le par le tamis, laissez-le refroidir, & mettez-le en bouteille.

Voici la recette : par exemple, pour trois pintes & chopine, il faut deux onces de Capillaire, quatre pintes d'eau, six livres de sucre ou cassonade ; trois œufs, si c'est du sucre ; six, si c'est de la cassonade.

CAPRES qu'on emploie dans les ragoûts & dans les salades. Les Capres sont des boutons d'un petit arbuste qu'on éléve en ces climats dans des niches faites exprès à des murailles bien exposées : on les remplit de terre pour la nourriture du pied, & tous les ans au Printems on en taille les branches, & on confit les boutons au vinaigre : on en met dans un pot avec quelques poignées de sel ; on y ajoute du poivre concassé, quelques clous de girofle, du vinaigre par-dessus & de l'eau, c'est-à-dire, une pinte d'eau sur deux pintes de vinaigre, de façon que les Capres baignent dedans.

CAPRES Capucines, boutons à fleur de la plante de ce nom, que l'on prend avant qu'ils s'épanouissent, & on les confit au vinaigre : elles servent de garniture aux salades d'Hyver.

CAPRIER. Arbrisseau qui produit les Capres : c'est plutôt une plante épineuse qui s'étend en rond. Ses feuilles sont rondes ; son fruit est comme une olive : il en naît une fleur blanche, qui, étant tombée, laisse un petit gland où sont de petits grains rouges ; on cueille ordinairement les boutons de la fleur, & on les confit au vinaigre pour les manger en salade, ou s'en servir dans les sausses.

CAPUCINE. Plante dont les fleurs sont jaunes, veinées de rouge : on la séme au Printems sur couche ; on la replante au pied d'un mur exposé au Midi. On doit lui donner un apui pour soutenir les montans, l'arroser en Eté ; on en fait des palissades. Les fleurs servent à garnir les salades ; les boutons de ces fleurs s'apellent Capres : on les fait confire au vinaigre avant qu'ils viennent à s'épanouir.

CARDES-POIRÉES. *Voyez* Poirée. Maniére de les aprêter en ragoût.

1°. Epluchez-les, lavez-les, faites-les cuire dans l'eau, & remuez de tems en tems ; étant cuites, mettez-les égoutter, faites une sausse blanche avec de l'eau, beurre, sel,

poivre, filet de vinaigre, faites-la lier, mettez-y les Cardes, & faites-les bouillir un moment à petit feu; si le beurre étoit tourné en huile, jettez-y une cuillerée d'eau, & remuez toujours pour faire revenir la fausse.

Les CARDONS d'Espagne s'aprêtent de la même manière, du moins en maigre; mais si c'est en gras, on les fait cuire avec du bouillon où l'on délaie de la farine; on y met du sel, oignons, bouquet de fines herbes, un filet de verjus, un peu de beurre; puis on les fait bouillir avec une fausse une demi-heure dans du coulis avec un peu de bouillon.

CARDONS d'Espagne. Herbe potagére. Elle se multiplie de graine, laquelle est de la grosseur d'un grain de froment: on la séme depuis la mi-Avril jusqu'à la mi-Mai, en pleine terre bien meuble, dans de petites fosses de six pouces de profondeur, & larges d'un pied, dans chacune desquelles on en met; & quand elles sont levées, on n'y en laisse que deux ou trois. On peut les semer aussi sur couches: en ce cas, les planches doivent être de quatre pieds de large, & de bonne terre bien labourée: lorsqu'on les transplante, on les met dans des trous profonds & larges d'un pied. On doit arroser les Cardons avec soin, & les labourer deux ou trois fois l'an. Lorsqu'ils sont bien hauts, on les lie avec de la paille, & on les butte d'un pied de terre.

CARENCE. Procès-verbal de Carence, cas auquel on doit en faire dresser un. Quand un homme décéde sans laisser aucuns effets, la veuve qui veut renoncer à la Communauté, ou les héritiers qui veulent renoncer à la succession, font faire un Procès-verbal de Carence de bien, c'est-à-dire, que le défunt n'a rien laissé. C'est une précaution que doivent prendre ceux qui se trouvent dans la maison, afin de n'être point soupçonnés d'avoir fait aucun recélé.

CAROTTE. Plante potagére fort en usage dans les cuisines. Il y en a de blanches longues, de blanches rondes, de jaunes longues ou rondes. Les jaunes sont les meilleures; elles ne viennent que de graine. On les séme sur planches au mois d'Avril: quand elles sont levées, on doit les sarcler avec soin, & les éclaircir, si elles sont trop drues. Pour les faire grossir, on en coupe les montans à un demi-pied de terre, vers la mi-Août.

CARPE, (la) Poisson d'eau douce fort commun, qui a des écailles assez larges & jaunes, le ventre blanchâtre & le dos brun, qui vit d'herbe & de limon, & aime les eaux bourbeuses. En trois ans la Carpe devient grande d'un pied entre œil & fourche. La Carpe laitée est le mâle, & l'œuvée est la femelle.

La Carpe est dans sa grande bonté dans les mois de Mars, Mai & Juin. Les meilleures sont celles de la Loire.

Pêche de la Carpe. Elle se pêche à la ligne. On se sert

d'hameçons à l'ordinaire, & des lignes de soie verte fortes & grosses comme une grosse corde à violon : elles doivent être longues de cinq à six toises. On attache ces lignes à de grandes gaules, & celles-ci sont attachées au bout de quelques autres bâtons longs & gros comme le doigt : on entortille ces lignes autour du bras, & on n'en laisse de longueur qu'autant qu'on le juge à propos. On y met pour amorce des vers de terre.

On pêche encore les Carpes à la truble, qui est une espéce de filet assez commun.

Dans un endroit où il y a de la Carpe, jettez-y de l'apât soir & matin pendant quatre ou cinq jours de suite : on se sert de féves ou haricots ; on les fait tremper d'abord sept ou huit heures dans l'eau, puis on les fait bouillir dans un pot de terre neuf, jusqu'à ce qu'elles soient presqu'à moitié cuites : on y mêle alors trois ou quatre onces de miel, trois grains de musc, de l'aloës en poudre, de la grosseur de deux féves ; on achéve de faire cuire à moitié les féves, & on les retire : on les garde pour s'en servir, & on choisit les plus grosses pour mettre à l'hameçon.

APAT pour faire venir le Poisson après la ligne. Prenez deux grains de musc, quatre gouttes d'huile d'aspic, autant de camphre, frottez-en souvent l'hameçon, & l'amorcez à l'ordinaire, & tout le Poisson des environs y viendra. On peut aussi amorcer l'hameçon avec une vieille calotte ou vieux chapeau gras, que l'on coupe par petits morceaux : ce secret est fort bon pour les petits Poissons.

MANIÉRE d'aprêter les Carpes, 1°. en étuvée. Ecaillez votre Carpe, ôtez les ouies, coupez-la par tronçons, mettez-la dans une casserole ; faites dans un autre vaisseau un petit roux, avec du beurre & une cuillerée de farine ; étant de belle couleur, faites-y cuire, à moitié, de petits oignons coupés en quatre, & avec encore un peu de beurre, versez-y du vin rouge & du bouillon maigre ; puis jettez cette sausse dans la casserole, & assaisonnez de sel, poivre, bouquet de fines herbes ; faites cuire votre Carpe à grand feu pendant demi-heure, mettez quelques croûtons de pain dans la sausse.

2°. Au court-Bouillon. On l'aprête de même que le Brochet. *Voyez* Brochet.

3°. Sur le Gril. Après l'avoir vuidée & écaillée, frottez-la de beurre fondu & de menu sel, faites-la griller sur le gril, faites-y une sausse avec beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules hachées menu, un peu de bouillon de purée ; passez le tout à la casserole, mettez-y votre carpe, & servez-la avec un jus d'orange.

4°. Au Bleu. Vuidez-la, ôtez les ouies, ne l'écaillez point, mettez-la sur un grand plat, versez-y dessus du vinaigre

maigre tout bouillant, & faites-la cuire dans un court bouillon. *Voyez* Brochet.

5°. Farcie. Après l'avoir vuidée, séparez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queue, & faites une farce avec la même chair & chair d'anguille, laitances de Carpe, assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clou, muscade, thym, champignons, le tout haché menu, & beurre frais : farcissez vos peaux, liez-les ensemble, & faites-les cuire dans une casserole avec beurre roux, vin blanc, purée claire & assaisonnement; étendez par-dessus du beurre bien manié avec farine frite & persil bien menu.

CARREAU, espéce de brique dont on pave les chambres. Ils sont de terre simple cuite au four, & de la même maniére que les briques. Le grand a sept pouces : on en pave les cuisines, les âtres : le moyen en a six; le petit quatre. Ces derniers sont ordinairement carrés, & à six pans : les bons Carreaux cuits sont d'un rouge foncé, & rendent un son clair, quand on les frape en l'air. Le petit Carreau, à tout fournir pour l'ouvrier, vaut trois à quatre livres la toise. Il y en a qui valent jusqu'à six livres.

CARRELET, petit Poisson plat, & d'une figure presque carrée, de la même espéce que la Plie, si ce n'est que la Plie est plus grande.

Les Carrelets sont de fort bon goût : on les pêche dans les petites riviéres & dans les étangs, & par un tems calme, car ce poisson est rusé. On y va à pieds nuds, on imprime fortement les pieds sur le sable, on se retire un moment de l'endroit, on y revient, & on trouve le Poisson sous les traces qu'ont fait les pieds.

CAS FORTUITS. On apelle ainsi les Cas qu'on ne peut prévoir, & ausquels on ne peut résister. Tels sont les incendies, les débordemens, le tonnerre, le naufrage, les chûtes de maisons, la violence, &c. Personne n'est tenu, par la nature d'aucun contrat, de ces sortes de Cas; ainsi la perte de la chose qui périt, tombe sur celui qui en est le propriétaire : mais si la perte ou dommage peuvent être imputés à celui qui tenoit ou occupoit la chose, il doit alors en répondre, quoiqu'il n'en soit pas le propriétaire. Il en est de même si le Cas Fortuit arrive après le retardement de celui qui devoit livrer une chose, ou s'il s'en est servi à un autre usage que celui pour lequel elle devoit servir, comme si on a prêté un cheval à quelqu'un pour aller à un certain lieu, & qu'il ait été ailleurs. Il en est de même encore, si celui qui n'est pas propriétaire de la chose, a voulu se rendre responsable de la perte en toutes sortes de Cas.

CASSE (la) est la gousse d'un gros arbre. La meilleure est celle qui vient du Levant. Ses bâtons doivent être gros,

unis, pesans, ne sonnant point quand on les secoue, son écorce mince, sa couleur obscure & luisante, blanche en-dedans, & contenant beaucoup de moëlle, d'une odeur douce & d'un goût sucré.

Son usage est pour les purgatifs : elle lâche doucement le ventre sans tranchées : elle tire sur l'humide ; elle n'est pas propre aux hypocondriaques, ni aux personnes sujettes aux vents, à moins qu'elle ne soit corrigée par des stomachiques : la dose est d'une once & demie pour les adultes, & d'une dragme & demie pour les enfans.

CASSIS. Espéce de Groseiller noir. Il ne différe des autres Groseillers qu'en ce que son écorce est plus noire, & ses feuilles plus larges. Son fruit est fort doux, même un peu fade, & fort noir. On en fait un ratafia, qui est en vogue pour ses bons effets contre les indigestions. Voici la maniére de le faire.

Prenez des feuilles de Cassis, ôtez-en les côtes, mettez-les infuser dans l'eau-de-vie pendant un mois ; mettez dans cette infusion, du macis, du clou de girofle, de la canelle : ensuite passez cette infusion dans un tamis, en faisant bien égoutter les feuilles ; puis mettez-y du sucre, qu'il faudra remuer plusieurs jours, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu, observant de tenir bien bouché le vaisseau où sera l'infusion. Cela fait, passez-la à la chausse ; & quand elle sera claire, mettez-la en bouteilles, & bouchez-les bien. Ce ratafia fortifie l'estomac, & aide beaucoup à la digestion.

La recette pour en faire, par exemple, dix pintes, est quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, demi-once de canelle, demi-gros de girofle pulvérisé, & deux livres & demie de sucre.

CATAPLASME. Reméde externe, ayant une consistance de pâte, composé ordinairement de farine, d'onguens, de gommes, de poudres, de jaunes d'œufs, & qu'on applique sur la partie malade, tantôt pour amollir ou résoudre, tantôt pour apaiser les douleurs, tantôt pour exciter la supuration.

Le Cataplasme ne différe de la fomentation, qu'en ce que dans celui-ci le marc des herbes s'aplique sur la partie malade, soit simplement, soit passé sur le tamis : on y ajoute quelquefois des poudres, des farines, des huiles, ou de la graisse.

CALCUL. *Voyez* Pierre, Gravelle.

CATHARRE (le) provient d'une grande humidité de cerveau, qui occasionne une distillation d'humeurs dans les narines, dans la gorge, ou sur les yeux.

Reméde. Prenez une lame de fer rougie au feu, arrosez-la peu à peu de vinaigre rosat, ou, au défaut, de simple vinaigre ; recevez-en la fumée par le nez ; ou bien faites

tremper des roſes & des féves toute la nuit dans le vinaigre, & mettez le tout ſur une pelle à feu rougie; reſpirez la fumée, réitérez ce remède quelques jours.

Pour le Catharre ſuffoquant, faites bouillir de la marjolaine dans du vin blanc, & recevez-en la fumée par un entonnoir. Ou bien, mettez infuſer du bois de Saſſafras dans de l'eau de fontaine claire & bouillante: elle deviendra d'un beau rouge; mettez-y un peu de canelle, & uſez de cette teinture.

CAVE. Lieu où l'on met le vin, ou en tonneaux, ou en bouteilles. Une bonne Cave à la campagne, doit être creuſée ſous le corps du logis du Maître. Les plus profondes ſont les meilleures; celles dont les voûtes ſont faites en anſe de panier, ſont préférables à celles qui ſont rondes, parce qu'on y range plus facilement les tonneaux: on doit la tenir garnie de bons chantiers de bois de chêne, afin que les tonneaux aient de l'air en-deſſous, & qu'ils ſe conſervent mieux.

CAUTION. Ordinairement ce terme ſignifie celui qui s'oblige pour un autre; ce qui n'empêche pas que l'obligation du principal débiteur ne ſubſiſte toujours. Souvent un créancier éxige de ſon débiteur une caution pour plus grande ſûreté de ce qui lui eſt dû.

CAUTION JUDICIAIRE. C'eſt celui qui s'oblige en Juſtice, en conſéquence d'un Jugement qui l'ordonne, comme quand il eſt ordonné qu'une choſe ſera délivrée à l'une des Parties en baillant Caution.

Mais ſi ce même Jugement dit, en donnant bonne & ſuffiſante Caution, la Partie adverſe eſt en droit d'éxaminer ſi la Caution eſt ſolvable, & elle n'eſt réputée telle que quand elle poſſéde quelque immeuble.

La Caution, qui eſt contrainte au payement de la dette, eſt ſubrogée tacitement au droit du créancier, quoique la quittance ne porte aucune ſubrogation.

Les Cautions ſe forment par un acte qui porte un cautionnement exprés de la part de celui qui ſe rend Caution.

CAYEUX & Œilletons, termes des Fleuriſtes. Ce ſont des bourgeons ou excroiſſances vives, que les plantes de certaines fleurs pouſſent de leurs pieds pour ſe régénérer.

CÉDRAT. Eſpéce de Citron, & qui en a la couleur. Le Cédrat eſt ordinairement de figure ovale, ayant ſur ſon écorce pluſieurs petites boſſes. Il eſt diſtingué par la ſupériorité de ſon parfum; il fait la meilleure des confitures; ſon odeur conſiſte dans les zeſtes ou écorces. La liqueur qu'on en fait ſous le nom d'eau de Cédrat, ou Cédrat blanc, eſt la meilleure de toutes. Elle ſe fait ainſi. Coupez les zeſtes, qui conſiſtent préciſément dans la premiére écorce jaune coupée en petits morceaux, choiſiſſez celle qui a le

plus de tubérosités, mettez-les dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, distillez-les ensuite sur un feu un peu vif; puis faites un syrop avec du sucre fondu dans l'eau, versez les esprits distillés dans ce syrop, mêlez-les bien, passez ce mêlange à la chausse, & laissez ensuite clarifier la liqueur.

La recette, pour trois pintes de liqueur de Cédrat ordinaire, est un gros Cédrat, ou deux petits, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre & un quart de sucre, & deux pintes d'eau.

CÉDRAT rouge ou Parfait-Amour. Liqueur fort connue. Elle se fait avec les mêmes recettes que le Cédrat blanc, à l'exception de ce qui suit. Pour faire le syrop, faites chauffer l'eau, pour faire mieux fondre la couleur. Diminuez autant d'eau sur le syrop que vous en aurez mis pour faire la couleur.

Lorsque les esprits distillés seront mêlés avec le syrop, jettez votre couleur: elle doit être faite comme il est dit à l'Article des Liqueurs, & sur la maniére de leur donner des couleurs. Passez la liqueur à la chausse, & lorsqu'elle sera clarifiée, la liqueur sera faite.

CÉLERI, Plante potagére d'un grand usage, sur-tout pendant l'Hyver. On le multiplie de graine, laquelle est jaunâtre & fort menue: on la séme sur couche à plein champ dès le mois d'Avril. Au mois de Juin, on léve le Céleri, & on le replante en pleine terre sur une planche de quatre pieds de large, & creuse, dont la terre doit être bien amendée & labourée; on laisse entre deux planches pleines une planche vuide, sur laquelle on met des laitues ou de la chicorée. On doit beaucoup arroser le Céleri pendant l'Eté: lorsqu'il est assez fort pour le faire blanchir, on le lie de trois liens de paille, par un tems sec; on le butte avec la terre de la planche qu'on a laissé vuide de chaque côté, & on en coupe l'extrémité: mais on ne doit le faire blanchir qu'à mesure qu'on le veut consommer en salades.

Pour le garantir de la gelée, on doit le couvrir de fumier sec, après l'avoir lié de deux ou trois liens. Dans les terres humides, on ne creuse point les planches.

Si on veut faire croître promptement du Céleri, il faut faire tremper deux jours, dans du vinaigre, & en lieu chaud, de la graine de l'année; puis la faire sécher, la semer dans une bonne terre, & mêler dans cette terre des cendres de gousses de féves, l'arroser d'eau de pluie, & couvrir la terre avec des paillassons; en peu de jours on verra les tiges monter.

CELLIER, lieu de la basse-cour, à la campagne, où l'on serre les provisions pendant l'Eté, & même le vin, en certains endroits. On le fait un peu plus bas que le rez de

chauſſée. La porte doit être tournée, autant qu'il ſe peut, au Nord ou au Couchant.

CENDRES. Les meilleures ſont celles de Charme & de Hêtre : on en fait le bon ſalpêtre, & elles entrent dans le ſavon ; elles ſervent beaucoup aux Teinturiers. A la campagne on en fait de toutes ſortes de plantes, que l'on met par gros tas ; elles produiſent des Cendres qui ont beaucoup de ſels.

Les Cendres ſont fort utiles pour la culture des Terres : on doit les regarder comme la quinteſſence du fumier, non-ſeulement parce qu'elles font fructifier le Grain, & le font croître à une hauteur conſidérable, mais encore parce qu'elles détruiſent les méchantes herbes, & nétoyent les pâturages ; au lieu que le fumier, ſur-tout lorſqu'il eſt nouveau, les fait multiplier, à cauſe de ſa crudité. On a remarqué que la Cendre, mêlée avec le Blé, l'endurcit au point qu'on ne ſçauroit le mordre, le garantit de la nielle, quand même il auroit un ou deux ans ; mais il faut remuer le Grain tous les jours, & le monder bien.

CENS (le) eſt une redevance ſeigneuriale, annuelle & perpétuelle, dont un héritage eſt chargé envers le Seigneur direct, & qui a été impoſée lors de la conceſſion qu'il a faite de ſon héritage. Le Cens ne peut appartenir qu'à un Seigneur de Fief, parce qu'il eſt la marque de la Seigneurie directe, de même que la foi & hommage eſt la marque de la directe ſur les Fiefs ; mais le Cens ne peut être dû, ainſi que les Cenſives, que par les héritages roturiers.

Le Cens reçoit différentes dénominations, ſuivant les différens titres des Seigneurs ; tantôt il eſt apellé Cens, tantôt Champart, Terrage, Agrier, & autres termes. Le Cens ſe paie en argent, grain, volaille, ou autre eſpéce, ſelon le titre du Seigneur, & dans les tems portés par le Bail.

Le Cens, apellé *Chef-Cens*, emporte lots & ventes à chaque mutation, lorſqu'il a été impoſé par le Seigneur dans la premiére conceſſion de l'héritage : car s'il avoit été impoſé depuis, ce ſeroit une ſimple charge foncière. Il eſt indiviſible, & le Seigneur peut pourſuivre celui des co-Propriétaires qu'il veut, pour être payé du Cens entier : il ne peut être diminué pour cauſe de ſtérilité : il eſt impreſcriptible, & ne ſe purge point par le décret : mais les arrérages ſont preſcriptibles, & ſe purgent par le décret : ils ne ſont exigibles que depuis vingt-neuf ans avant l'introduction de l'inſtance, encore faut-il que le Seigneur communique ſes Terriers de recette, que lui ou ſes Fermiers ont dû tenir, ſans quoi on n'adjuge les arrérages que depuis cinq ans.

Le redevable de Cens, ou Cenſitaire, eſt obligé de le porter au jour & lieu qu'il eſt dû : ſans quoi il doit l'amen-

de, qui eſt de cinq ſols Pariſis, ſelon la coutume de Paris; mais cette amende n'a point lieu pour les maiſons & héritages ſitués en la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris. Le Seigneur peut demander vingt-neuf années d'arrérages de Cens; & faute de payement, il peut faire ſaiſir les fruits non encore recueillis, & pendans ſur les héritages chargés de Cens: il peut même procéder, par ſimple gagerie, ſur les meubles étant dans les maiſons, c'eſt-à-dire, les ſaiſir ſans déplacer.

CENSIVE. On apelle ainſi l'étendue de la Seigneurie d'un Seigneur Cenſier.

CENTAURÉE. (grande) Plante qui croît dans les lieux montagneux & rudes. Sa racine eſt d'uſage dans les remédes: elle eſt aſtringente & vulnéraire. On s'en ſert dans les flux de ventre & la dyſſenterie: elle remédie au crachement de ſang: elle eſt bonne à l'aſthme & à la toux.

CENTAURÉE. (petite) Plante qui croît dans les terres ſéches & ſablonneuſes: elle eſt amére, déterſive & vulnéraire: elle purge doucement les humeurs bilieuſes & les ſéroſités: elle eſt utile dans les fiévres, dans la ſupreſſion des mois, la goutte, le ſcorbut, les vers: ſa décoction eſt bonne contre les ordures de la tête.

CERF. Animal ſauvage, qui eſt fort leger à la courſe. Le Cerf a le devant de la tête plat; il porte au-deſſus un grand bois, qu'il met bas tous les ans vers le mois d'Avril; il a le pied fourchu, le coû long, de petites oreilles, & la queue courte: il eſt de la taille d'un bidet: ſon poil eſt brun, fauve ou rougeâtre.

Les Cerfs ont la moitié de leur tête à la mi-Mai, plutôt ou plus tard, ſelon que le climat eſt plus ou moins chaud, ou qu'ils ſont plus jeunes ou plus vieux. Tous les Cerfs d'un pareil âge ſe mettent enſemble, & ils ſe ſéparent au Printems pour faire leur tête.

Le Cerf eſt d'un tempérament chaud & ſec, & d'un naturel violent & colére, lorſqu'il eſt en rut.

Le Cerf vit pluſieurs ſiécles. En ſa premiére année, on l'apelle *Faon*; en la ſeconde, *Daguet*; en la troiſiéme, quatriéme & cinquiéme, on l'apelle Cerf à ſa premiére, ſeconde ou troiſiéme tête. En la ſixiéme année, Cerf de dix cors jeune: en la ſeptiéme, Cerf de dix cors: à la huitiéme, grand Cerf: à la neuviéme, grand vieux Cerf; & après ce tems, ſa tête n'augmente plus.

Explication des termes en uſage pour la chaſſe du Cerf.

MEULE DE CERF. C'eſt la boſſe qui eſt ſur ſa tête, d'où ſort le fût ou la perche de ſon bois.

ANDOUILLERS, ſont les premiéres branches du bois; ſur-Andouillers, les ſecondes branches.

CHEVILLURE, ou enfourchure, celles qui ſont au-deſſus.

PINCE DU CERF, c'eſt l'extrémité de l'ongle d'en bas ſur le devant.

TALON, eſt le côté du pied, ou les os.

FUMÉES DU CERF : c'eſt ſa fiente.

MUE DU CERF : c'eſt la chûte de ſon bois pendant laquelle il ſe tient caché.

LES PORTÉES, les Allures, les Foulées : on apelle ainſi les marques de la piſte du Cerf, & ſa maniére de marcher : or, le Cerf dreſſe plus volontiers par les grands chemins.

RUT : (tems du) c'eſt la ſaiſon où le Cerf eſt en chaleur, & cherche la femelle : il y entre au commencement de Septembre, & ceſſe d'y être vers la mi-Octobre.

HARDES DU CERF : ce ſont des Cerfs qui vont en troupe, ſur-tout quand il neige.

LANCER LE CERF : c'eſt le faire partir. Celui qu'on a fait partir, s'apelle *Droit ;* celui qu'on rencontre s'apelle *Change.*

Le Cerf eſt au reſſui, c'eſt-à-dire, qu'il eſt au ſoleil après les roſées, ou après ſa courſe.

MUSE DE CERF : c'eſt ſa triſte contenance, quand il eſt en amour.

LIT, ou repoſée du Cerf : c'eſt ſon fort, ſa demeure, & c'eſt ordinairement dans un lieu où les arbres ſont fort touffus.

CERF DE HAUTES ERRES : c'eſt celui qui va vîte & loin, ou lorſqu'il y a pluſieurs heures qu'il a paſſé.

CERF qui va du vieux tems, eſt celui qui eſt las & recru.

GAGNAGES : on apelle ainſi les grains que les Cerfs ou autres bêtes fauves vont manger la nuit.

CHASSE DU CERF. 1°. On doit le guetter, c'eſt-à-dire, le chercher dans ſes gagnages ou viandis. En Octobre & Novembre, ils ſe tiennent dans les bruyéres : en Décembre, au plus fort des forêts : en Janvier, ils vont de compagnie ſur les liſiéres des bois, pour être à portée des blés : en Février & Mars, ſous les ſaules & les coudriers, ou dans les bois verds : en Avril & Mai, & juſqu'à la fin d'Août, dans les buiſſons : en Septembre & Octobre, ils n'ont point de viandis certain, parce qu'ils ſont en rut, & cherchent la femelle : comme ils ſont alors toujours agités, on en vient à bout plus facilement dans ce tems-là, parce qu'ils ne ſont occupés qu'à ſuivre les voies de la Biche.

2°. On doit ſçavoir quelle eſt la qualité du Cerf que l'on a à chaſſer : on la connoît à pluſieurs marques. 1°. Par les allures : ſi le pied eſt long, c'eſt une marque que le Cerf eſt grand : s'il eſt rond, c'eſt ſigne qu'il eſt plus foible. Outre cela, un vieux Cerf n'avance jamais le pied de derriére

plus que celui de devant : le jeune avance le sien de plus de quatre doigts. 20. Par les fumées ou fiente, qui ont des marques différentes, & que l'on apelle tantôt plateaux, tantôt troches, tantôt nouées. Les plateaux se forment aux mois d'Avril & de Mai : ceux qui sont larges & gros indiquent un Cerf de dix cors. Les troches paroissent dans les mois de Mai & de Juillet, elles sont toujours molies. Les nouées, que l'on voit en Juillet & Août, sont ointes ou dorées.

20. On guette le Cerf dans les taillis avec un limier. Le Veneur doit être attentif aux allures du Cerf, lorsqu'il a vu quel est le Cerf, il jette ses brisées haut & bas, c'est-à-dire, qu'il rompt des branches d'arbre, & les jette par où a passé la bête, ce qu'on apelle ses voies, & qu'il en rompt d'autres à demi. Dans le tems que son chien est bien animé, il fait ses enceintes deux ou trois fois, tantôt par les grands chemins, tantôt par le couvert, & il s'aplique à connoître les ruses du Cerf : il fait ensuite ses enceintes plus grandes, & c'est ainsi qu'il le détourne.

30. Pour lancer le Cerf, c'est-à-dire, le faire partir de sa reposée, (c'est le lieu où les bêtes fauves se mettent sur le ventre pour se reposer) on place, en grand silence, des relais de chiens, accompagnés d'un Piqueur : on observe ce que fait la bête. Lorsqu'elle est détournée, on s'en va à la brisée, c'est-à-dire, sur ses voies avec le limier & les Piqueurs de la meute, pour remarquer les connoissances du Cerf qu'on veut courir. Les chiens étant arrivés, les Piqueurs s'écartent autour du buisson, pour bien remarquer le Cerf au partir. Alors le Veneur se met à la tête des autres, & frape à route en criant : *Voi-le ci-aller*, *voï-le ci-avant*, *va-avant*, *voi-le ci par les portées*, *rotte*, *rotte*, *rotte*.

Le Cerf étant parti de son lit, on doit le lancer avec toute la meute, & lorsqu'il commence à fuir, on sonne pour chien, & on crie *Thy-à hillaud ;* on crie & on sonne jusqu'à ce que les chiens soient arrivés au Veneur : celui-ci sort du fort, & va toujours au-devant à cheval, en côtoyant la meute, observant d'aller au-dessous du vent.

Quand le Cerf a donné le change, on rompt les chiens, & on les recouple, en retournant prendre les derniéres erres, ou chercher la reposée.

Si les Piqueurs précédent la meute, & qu'ils voyent le Cerf, ils sonnent à vue & en mots longs, & crient aux chiens *Thy-à hillaud*, jusqu'à ce qu'ils soient venus à eux ; étant venus, on les laisse passer, & l'on crie, *passe*, *passe*, *har*, *ha*, *har*.

Quand le Cerf est dans l'eau, on crie, *har*, *il bat l'eau*, *il bat l'eau*. Sil est aux abois, on sonne six ou sept fons fort vîte, & courts : le dernier doit être plus long.

Lorſque le Cerf eſt pris, on ſonne par ſons longs, & on crie ainſi aux chiens : *à la mort*, *chiens*, *à la mort*. La chaſſe finie, on ſonne trois ſons fort longs, que l'on redouble.

Le Cerf étant mort, on en fait la diſſection, & on en donne la curée aux chiens, c'eſt-à-dire, aux limiers, le cœur & la tête ; aux chiens courans, le coû : les curées chaudes ſont les meilleures.

La chair des jeunes Cerfs, & qui ſont gras, eſt fort nourriſſante. Comme il jette ſon bois tous les ans aux Printems, la corne dont eſt le bois a des propriétés utiles à la ſanté : étant rapée en poudre, elle arrête les crachemens de ſang, le cours de ventre. On fait auſſi de la gelée de corne de Cerf avec de la raclure de ces ſortes de cornes, que l'on fait bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en maniére de gelée ; on la paſſe avec expreſſion, & on la mêle avec du vin blanc, & un blanc d'œuf battu, & du ſucre. La graiſſe du Cerf eſt fort bonne pour les rhumatiſmes, pour fortifier les nerfs, & la goutte ſciatique.

CERFEUIL, herbe potagére qui ſert de fourniture aux ſalades. On doit la ſemer ſur planche, en rayons ou bien en bordure. Il ſe multiplie de graine, que l'on fait bien ſécher, avant que de la ſerrer ; on doit en ſemer tous les mois pour en avoir toute l'année. Lorſqu'il eſt grand, on coupe les feuilles, pour lui en faire pouſſer de nouvelles.

CERISE, fruit rouge. *Voyez* Cerisier.

Gelée de Cerises. Prenez la quantité que vous voudrez de Ceriſes bien mûres ; tirez-en le jus, en les paſſant à travers d'un linge blanc ; faites cuire autant peſant de ſucre à caſſé, ou un peu moins ; lorſqu'il eſt à ce point de cuiſſon, verſez-y le jus de vos Ceriſes, qu'il faut avoir coulé pour les épurer : faites cuire le tout, écumez-le, faites-le revenir entre liſſé & perlé. On connoît que la Gelée eſt cuite, quand on la voit tomber par gros morceaux, lorſqu'on en prend avec la cuiller. Emportez-la, ôtez la petite écume qui s'y fait, & ne couvrez les pots que deux ou trois jours après.

Marmelade de Cerises. Faites deſſécher dans une poële huit livres de belles Ceriſes des plus rouges, dont vous aurez ôté les noyaux, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites à quatre livres : enſuite mettez-les dans quatre livres de ſucre cuit à la plume, & remuez bien le tout ; remettez-les ſur le feu cuire, à cuiſſon liquide : cela fait, mettez votre Marmelade dans des pots, que vous poudrerez de ſucre, & ne les couvrez que quand la Marmelade eſt froide.

Cerises à l'eau-de-vie. Mettez dans l'eau fraîche de belles Ceriſes, & aſſez mûres, après leur avoir coupé la moitié de la queue : puis faites-les égoutter ſur des tamis, mettez-les dans des bouteilles, verſez de bonne eau-de-vie

par-dessus, mettez-y du sucre à proportion, nouez dans un petit linge un bâton de canelle, deux ou trois douzaines de grains de Coriandre, deux feuilles de macis, un grain de poivre long : mettez-le dans la bouteille, attaché à un fil, bouchez-la bien ; & quand la liqueur aura assez de goût, ôtez le paquet.

VIN DE CERISES. Prenez cinquante livres de Cerises plus ou moins, écrasez-les dans un baquet, ou autre grand vaisseau, avec dix livres de groseilles; couvrez le tout d'une couverture, pour qu'il s'échauffe : au bout de trois jours, versez une chopine d'esprit de vin dans le marc, afin qu'il achéve de bouillir ; six jours après, tirez-le au clair : sur chaque pinte, il faut un quarteron de sucre ; ensuite mettez ce jus dans un tonneau avec du poivre long, canelle, coriandre, macis, le tout à proportion de la quantité de vin qu'on fait.

CERISIER, arbre qui porte les Cerises. Il y en a de différentes espéces : les uns portent les vraies Cerises, les Cerises hâtives ou de Montmorenci ; d'autres, les guignes ; d'autres, les griottes ; d'autres, les bigarreaux.

Tous les Cerisiers demandent une terre legére, meuble, & plus de chaleur que d'humidité. Le Merisier est comme le sauvageon du Cerisier : on s'en sert pour recevoir les greffes de Cerisiers, & il donne des fruits plus gros & meilleurs ; mais on doit choisir des Merisiers à fruits blancs. Son bois sert pour les ouvrages de Luthiers.

On éléve les Cerisiers, de noyaux semés à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'Hyver, & on les greffe au mois de Septembre suivant ; ou bien on prend des Merisiers dans les bois, & on y greffe quelque bonne espéce de Cerises.

CERVEAU. Remédes contre l'humidité du Cerveau, & pour le faire décharger. Prenez deux poignées de marjolaine, dix cloux de girofle rompus, le poids de douze grains d'euphorbe pilée : faites bouillir le tout dans une chopine d'eau de fontaine, dix ou douze bouillons : passez la liqueur par un linge, & la mettez dans une bouteille de verre, pour s'en servir au besoïn, de la maniére suivante. Versez-en dans une cuiller : mettez le nez sur cette eau pour l'y faire entrer par aspiration : ayez en même-tems la tête panchée en-devant, & tenez entre les dents un petit bâton gros & long comme le petit doigt, & aussi-tôt toutes les fluxions du Cerveau tomberont par la bouche & par le nez, sans douleur & sans violence.

Ce remède préserve d'une infinité d'incommodités, que cause la trop grande abondance de pituite, comme inflammation de la bouche, fluxion sur les dents, épilepsie, maladie des yeux, des oreilles, écrouelles, catharres sur la gor-

ge, ou sur l'estomac, migraine, frénésie, apoplexie, rhumatismes, & autres semblables : on en peut user pour préservatif tous les mois, selon le besoin d'un chacun : le meilleur tems est le matin à jeun.

Les poudres de tabac, de bétoine ou de vitriol blanc, attirées par le nez, la poudre des fleurs de muguet ou de benjoin, provoquent l'éternument.

CERVELAS. Espéce de saucisson gros & court, qui se fait avec de la chair de cochon, assaisonné de sel, poivre, le tout haché & mis dans un boyau, qu'on a soin de ratisser : on les fait cuire dans l'eau avec de fines herbes.

CESSION de Biens. (faire) On parle ainsi d'un débiteur, qui étant obéré de dettes, abandonne tous ses Biens à ses créanciers, pour se mettre à couvert de la prison, ou en sortir : il faut que celui qui veut être admis au bénéfice de la Cession des Biens, presente une requête aux Juges, & qu'il déclare à l'Audience qu'il fait Cession des Biens : on lui fait prêter serment qu'il ne fait pas sa Cession en fraude : après quoi intervient le Jugement, qui le reçoit au bénéfice de la Cession des Biens : & ce même Jugement ordonne un Curateur au Cessionnaire ; ensuite l'on fait assigner tous les créanciers.

Toutes personnes ne sont pas reçues au bénéfice de la Cession des Biens : tels sont, 1o. les Bouchers, Marchands de poisson, & Boulangers, qui achettent sans termes aux Forains, du bétail, du poisson, du blé. 2o. Les Fermiers n'y sont point admis non plus contre les Propriétaires, ni un mari pour la dot de sa femme, ni les Tuteurs pour le reliquat de compte, ni les dépositaires des Biens de Justice, ni ceux qui ont eu le maniement des deniers royaux ou publics.

CHABOT, petit Poisson de riviére à grosse tête, dont le corps va toujours en diminuant : on le trouve dans les eaux rapides : il se retire volontiers sous les pierres, & il se creuse des trous dans le sable pour s'y cacher. Ce Poisson se prend à la nasse & dans des filets, dont les mailles doivent être étroites : on les trouve aussi sous des pierres, qu'on ôte doucement, & on frape aussi-tôt sur eux lorsqu'on les aperçoit. La saison de les pêcher est depuis Novembre jusqu'à Pâques.

CHAMPART. Droit qu'un Seigneur a de prendre sur le champ une certaine partie de blé, ou d'autres fruits d'une d'une terre labourable, avant que le Propriétaire enléve ce qui en doit rester pour lui. Cette portion est plus ou moins forte, selon l'usage des lieux.

Non-seulement celui qui tient la terre en Champart, est obligé de laisser la part du Seigneur, mais aussi de le faire apeller avant que d'enlever ce qui doit rester pour lui.

Lorsqu'il tient lieu de Cens, il se leve immédiatement

après la dîme, & il eſt impreſcriptible : mais s'il eſt ſimplement Seigneurial, il eſt regardé comme les autres rentes foncières.

CHAMPIGNONS. Eſpéce de plante qui croît ſans feuilles : ſa tige eſt très-baſſe, & ſoutient une tête arrondie ou aplatie. Les meilleurs & les plus ſains, ſont les Champignons des prés : on les trouve après les premiers brouillards de l'Automne. Ceux des bois, & qui viennent ſur la rive des forêts, ne ſont pas ſi eſtimés.

Les Champignons dont on fait le plus d'uſage dans les ragoûts, ſont ceux qu'on apelle Mouſſerons : ils viennent dans les bois au commencement de Mai, cachés ſous la mouſſe : ils ſont blancs en-dehors, & rouges en-dedans. Dans les jardins on en fait venir en toutes les ſaiſons, par le moyen des couches. La couche doit être faite avec du fumier de cheval ou de mulet, & terminée en dos d'âne : on la place dans une terre neuve : on y creuſe une tranchée de trois ou quatre pieds de large, & profonde d'un demi-pied : on y met deux ou trois pieds de fumier, & on mêle bien le crottin avec la paille. Trois mois après, & lorſque le fumier commence à blanchir, il donne des filamens, d'où proviennent les Champignons : au bout de huit jours on met ſur la couche du levain de Champignons bien frais, & on le couvre de terreau. Les Champignons dont l'eſpéce eſt nuiſible, ont des feuillets noirs, & ſentent mauvais. Ceux qui croiſſent au pied des arbres, comme au ſapin & au pin, ne ſervent que pour certains remédes : ceux qu'on trouve ſur le ſureau, & qu'on apelle *Oreilles de Judas*, ſont auſſi mortels que le poiſon.

MANIÉRE de faire venir des Champignons dans une cave, lorſqu'on n'a pas à ſa portée un jardin ou des couches. Elevez dans une cave, & à trois ou quatre pieds de diſtance du mur, une couche de crottin de cheval, de mulet, & de fiente de pigeon, le tout bien mêlé : diſpoſez cette couche en talut : couvrez-la d'un demi-pouce de terreau, & battez-la, comme on fait, avec le dos de la pelle ou de la béche : arroſez cette couche d'eau tiéde, & jettez-y des épluchures de Champignons : ſemez-y la graine qui ſe trouve vers le pied du Champignon, & au troiſiéme jour elle portera des Champignons : arroſez-la de tems à autre, & elle vous en donnera pendant trois & quatre années conſécutives.

CHAMPIGNON vénéneux (le) eſt un poiſon mortel. Les ſymptomes qui marquent qu'on en a mangé de tels, ſont un ſentiment de peſanteur à l'eſtomac. Le malade ſent un étouffement, & comme un étranglement : quelquefois les urines ſont ſuſpendues : s'il en rend, elles ſont troubles : & ſi on n'y aporte un prompt remède, la reſpira-

tion devient difficile de plus en plus, les friſſons & les ſueurs froides annoncent que la mort eſt inévitable.

Juſqu'ici l'eau tiéde, le lait, l'huile, les émulſions, en quelque quantité qu'on les ait fait prendre, n'ont pas eu beaucoup de ſuccès. Un Medecin de Paris, (M. Hatté) eſt d'avis, qu'après qu'on a fait vomir le malade avec de l'émétique, on lui faſſe avaler du vinaigre étendu dans beaucoup d'eau, parce que cette liqueur, agiſſant, par ſa qualité d'antidote, ſur les plus petites parcelles du poiſon, qui ſont nichées dans les replis de l'eſtomac, ou qui ont pénétré les membranes des inteſtins, en détruit l'action, & leur ôte tout pouvoir de nuire; qu'ainſi il eſt le véritable contrepoiſon du Champignon vénéneux.

REMÉDE contre la ſuffocation, pour avoir mangé de mauvais Champignons.

Mangez du poireau cuit ſous les cendres, ou bien de l'ail tout crû; ou avalez du vinaigre, ou du jus de chou. Ces remédes ſont fort bons contre le venin des Champignons.

CHAMPIGNONS en ragoût. Coupez-les par tranches, paſſez-les avec lard ou beurre dans une caſſerole: aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, perſil: mouillez-les d'un bon coulis maigre.

MANIÉRE de les confire. Pelez-les, trempez-les dans l'eau fraîche, puis faites-les bouillir un bouillon dans un chaudron, où l'on a mis un bouquet de feuilles de laurier, marjolaine, ciboule; enſuite laiſſez-les égoutter ſur un clayon: étant froids, mettez-les dans un pot, avec clous, poivre, oignons, ſel, vinaigre, laurier, & bouchez-le bien: les haricots verds ſe confiſent de même.

Pour les conſerver. Lavez-les bien, paſſez-les dans une caſſerole avec beurre, & les aſſaiſonnez d'épiceries. Cela fait, mettez-les dans un pot avec un peu de ſaumure, beaucoup de beurre par-deſſus, & couvrez-les bien.

Deſſalez-les avant de les employer.

CHANCRES dans la bouche. Gargariſez-vous avec une décoction de ſcolopendre, faite en eau: ou, mettez dans un verre d'eau de l'alun de roche, de la groſſeur d'une noix, douze ou quinze feuilles de ronce, une cuillerée d'orge & de miel roſat; faites bouillir le tout à diminution de moitié: ce gargariſme eſt excellent.

CHANDELLES. On fait les Chandelles avec du ſuif de bœuf en-dedans, & du ſuif de mouton en-dehors; ou bien on les fond enſemble. On diſtingue les Chandelles en plongées ou en moulées: on les fait plus ou moins groſſes, ſelon le plus ou le moins de trempes qu'on leur donne, ou la groſſeur des moules, & ſelon le nombre de fils qui doivent compoſer la méche. Par éxemple, aux Chandelles de huit à la livre, la méche doit être de dix fils; ſi

elles ne sont que de six à la livre, on augmente la méche de deux fils, parce qu'elles sont plus grosses, & ainsi à proportion. Le coton doit être mollement filé. Pour rendre des Chandelles fort belles, jettez dans votre suif fondu de la chaux vive.

Pour qu'elles durent plus long-tems, mettez une livre d'alun de roche pulvérisé, sur vingt livres de suif; mêlez bien l'un & l'autre.

CHANTERELLE. On apelle ainsi l'oiseau, & ordinairement la Perdrix femelle, qu'on met en cage pour servir d'appeau, & attirer les mâles dans les filets qu'on a tendus.

CHANVRE. Plante qui porte le Chenevis, & dont l'écorce sert à faire des cordes, de la filasse, de la toile, des voiles de navire. Il y a le Chanvre mâle; c'est celui qui porte la graine: il a une plus grande quantité de branches: ses feuilles sont larges, & leur racine fort chevelue. Il y a aussi le Chanvre femelle; il n'a presque point de branches; ses tiges sont minces, & la filasse qu'il fournit est très-fine: c'est le plus estimé.

CULTURE du Chanvre. Le fond d'une terre à Chanvre ou Cheneviére, doit être gras & fertile: les meilleurs sont ceux qui sont situés au long de quelque ruisseau ou fossé. Avant de semer le Chanvre, on doit donner trois labours à la terre: l'un, avant l'Hyver; l'autre, après; & le troisiéme, avant la semaille: les labours faits à la beche sont les meilleurs. 2°. On doit herser par-dessus chaque labour. 3°. Mettre la terre du champ par petites buttes: on peut semer environ depuis la fin d'Avril jusqu'à la mi-Juin; mais ce ne doit être ni trop dru, ni trop clair.

Le Chenevis, choisi pour la semence, doit être de la derniére récolte, & avoir un grain net & bien nourri: il faut environ deux boisseaux de Chenevis pour chaque arpent: on doit le couvrir avec la herse, & mettre des épouvantails pour éloigner les oiseaux, qui sont fort friands de cette graine. 4°. Fumer tous les ans les Cheneviéres, & y répandre les fumiers avant le labour d'Hyver, pour qu'ils se mêlent plus intimement avec la terre: & à l'égard des fumiers bien consumés, tels que celui de pigeon, il ne le faut répandre qu'avant le dernier labour.

Le Chanvre a besoin d'eau après qu'on a semé; & s'il ne pleuvoit point, il faudroit l'arroser. On connoît qu'il est mûr, quand les tiges jaunissent à la cime, & blanchissent par le pied: c'est vers Juillet & Août: alors on doit le cueillir, & commencer par le Chanvre femelle. On doit l'arracher brin à brin, & en faire des poignées, qu'on arrange sur le bord du champ: on arrache le mâle un mois après: on doit le lier par bottes, & la tête en haut, pour qu'il ex-

hale ce qu'il a de plus groſſier : on les met au ſoleil pour les faire ſecher. Lorſque le Chanvre femelle eſt ſec, on le bat à la main ſur un billot, pour faire tomber la fane & la graine : à l'égard du Chanvre mâle, on le bat dans une aire, ſur un grand drap : enſuite on fait de groſſes bottes de ce Chanvre, pour le faire rouir, c'eſt-à-dire, l'expoſer à l'eau & à la roſée, pour en pouvoir détacher la filaſſe. Ce doit être dans une mare expoſée au ſoleil ; on y entaſſe les bottes par tas carrés, ſur leſquels on met des pierres : on les y laiſſe pendant huit jours, enſuite on les fait ſécher au ſoleil par petites bottes.

En pluſieurs endroits on ſe ſert de fours pour faire ſécher le Chanvre ; en d'autres, on le fait hâler le long de quelque mur ſur des perches, & on le retourne de tems en tems pour qu'il ſéche également.

Il y a des gens qui prétendent qu'à l'égard du Chanvre mâle, il faut attendre au mois de Mai pour le faire rouir, parce qu'il a beſoin de plus de chaleur.

L'Auteur du nouveau Traité du Chanvre prétend qu'au lieu d'expoſer le Chanvre au ſoleil avant de le faire rouir, il vaut mieux le mettre rouir à la ſortie de la terre, la gomme étant plus facile à ſe diſſoudre, & qu'alors ils ne lui faut pas plus de quatre jours ; ſur quoi il remarque que les eaux chaudes avancent le rouiſſage, & que le Chanvre qu'on fait rouir dans les riviéres, eſt toujours le plus blanc & le mieux conditionné.

Lorſqu'on retire le Chanvre de la mare, il faut le laver dans une eau courante, pour entraîner la gomme & la vaſe qui y reſte attachée. On connoit qu'il eſt ſuffiſamment roui, quand l'écorce ſe détache aiſément de ſa paille, & il ſeroit dangereux de le laiſſer trop long-tems rouir.

Lorſque le Chanvre eſt ſec, on le fait peler pendant les veillées de l'Hyver : c'eſt ce qu'on apelle tiller, c'eſt-à-dire, qu'en rompant le bout du tuyau, on tire d'un bout à l'autre l'écorce qui eſt autour : cette opération eſt facile, mais elle eſt longue.

A l'égard du gros Chanvre, au lieu de le tiller, on le broie ſur la marque, qui eſt une machine faite exprès. Pour cet effet, on prend de la main gauche une poignée de Chanvre, & de l'autre, la machoire ſupérieure de la broie : on engage le Chanvre entre les deux machoires, & en élevant & en baiſſant fortement & à pluſieurs repriſes, on briſe les Chenevottes ſous l'écorce qui les environne ; alors, en tirant le Chanvre entre les deux machoires, on oblige les Chenevottes à quitter la filaſſe : la gomme la plus groſſiére tombe comme une eſpéce de ſon, & la plus fine ſe diſſipe en l'air : cela fait, on remet ſous la broie le bout qu'on tenoit dans la main, & on le broie de même : on étend en-

suite sur une table cette filasse brute, & on en fait des paquets. Dans les Provinces où l'on recueille beaucoup de Chanvre, on le broie de la maniére dont nous venons de le dire, & on ne le tille point.

3°. Lorsque le Chanvre est dépouillé par la broie, de ses tuyaux, ou chenevottes, on le passe à plusieurs reprises par le seran: c'est un instrument garni de pointes de fer, rangées à peu près comme un peigne: elles font le Chanvre plus fin, selon qu'elles sont plus ou moins serrées.

Plus cette opération est répétée sur les différentes sortes de peignes, gros, fins & plus fins, plus le Chanvre acquiert de douceur, de blancheur & de finesse.

Lorsque le Chanvre a été ainsi bien peigné, & qu'il est propre & clair, on le met en bottes, ou pour le filer & faire des toiles, ou pour le vendre, selon les usages du pays: le gros sert à faire des voiles; la bourre ou étoupes servent à faire des toiles d'emballage, ou du gros linge de cuisine.

L'Auteur du Traité du Chanvre fait voir que cette préparation du Chanvre est d'un travail très-pénible, qu'il y auroit un moyen capable de soulager les ouvriers qui travaillent le Chanvre en simplifiant ces diverses opérations.

C'est d'après plusieurs essais réitérés, qu'il propose sa nouvelle méthode de préparer le Chanvre: en voici le précis.

Il faut, 1°. réduire en petites poignées d'un quarteron le Chanvre qu'on veut mettre à l'eau, les plier par le milieu en les tordant, pour les manier dans l'eau sans les mêler.

2°. Mettre dans quelque grand vaisseau les poignées imbibées, remplir d'eau le vaisseau, les y laisser humecter pendant trois ou quatre jours, en maniant de tems à autre dans l'eau chaque poignée.

3°. Lorsque le Chanvre est déchargé de sa gomme la plus grossiére, le tirer par poignées, les tordre & les laver à la riviére, puis les battre un peu sur une planche, ensuite étendre chaque poignée sur un banc de bois fort, & les fraper de toute leur longueur avec la tranche d'un bâton de blanchisseuse, mais non avec excès.

Ici l'Auteur veut qu'on fasse un second rouissage, il prétend que c'est le moyen le plus propre pour donner au Chanvre toute sa perfection: on doit donc, selon son avis, porter le Chanvre à la riviére; & y relaver à l'eau courante chaque poignée, en la prenant bout pour bout, & lorsque le Chanvre est purgé de sa crasse, ce qu'on connoît à son œil clair, on le tire de l'eau, on le tord, & on le fait sécher au soleil.

Cependant il propose d'employer à la place de ce second rouissage les lessives ordinaires des cendres, parce que la chaleur de l'eau & l'akali des cendres opérent une dissolution plus prompte que l'eau froide.

On

On y laisse humecter chaque poignée environ une demi-heure, puis on les tord, & on les manie dans l'eau, comme les blanchisseuses font à l'égard du linge; ensuite on jette cette eau sale, on trempe le Chanvre dans une seconde, enfin on le passe dans une troisiéme, & on le remanie comme auparavant.

Il ajoute qu'il n'est pas moins nécessaire, après cela, de battre le Chanvre, & de le laver pour la derniére fois en eau courante : il convient que ces opérations doivent se faire dans une saison où l'on puisse mettre les mains dans l'eau sans peine.

Lorsque le Chanvre est bien sec, on le plie, en le tordant un peu, pour empêcher les fils de se mêler, & il ne reste plus que de lui donner un leger battage, avant de le passer sur le peigne, pour en tirer la filasse : ce battage achéve de diviser les fibres du Chanvre; c'est ce qui le rend blanc, doux, souple, soyeux. Si, en cet état, on veut le passer sur des peignes fins, il donnera de la filasse comparable au plus beau lin, & de maniére qu'il ne restera guéres plus d'un tiers en étoupes. Or, les étoupes, en les cardant, produiront une matiére fine & blanche, dont on ne connoissoit pas l'usage, qu'on peut employer, ou à faire des ouattes, ou dont on peut faire un très-beau fil.

Il est important à ceux qui commercent sur le Chanvre, de sçavoir de quel terroir il vient. En général, le Chanvre, cultivé dans les Provinces méridionales de la France, est d'une meilleure qualité que celui qui croît dans les septentrionales. Ainsi le Chanvre de Guienne est préférable à celui de Bretagne. Le Chanvre des terres fortes, grisâtres, legéres & sablonneuses, est ordinairement le meilleur. 2°. Il faut avoir attention à sa couleur; la blanche est sa couleur naturelle. 3°. A sa force; ce qu'on peut éprouver, en essayant d'en rompre quelques brins avec les mains. 4°. Prendre garde qu'il ne soit mouillé ni humide, parce qu'il s'échaufferoit & pourriroit dans les magasins. 5°. Voir si les paquets ne sont point fraudés par le mélange de quelques mauvaises poignées. Au reste, le Chanvre court a autant de résistance que le long. Quant à l'odeur, il n'y a que celle de pourriture qui doive le faire rebuter; & quand même le Chanvre seroit dur & grossier, cela seul ne doit pas le faire rejetter.

Le Chanvre se vend à la botte, ou à la poignée, laquelle est plus grosse que celle du lin.

Le degré de perfection du Chanvre, c'est-à-dire, celui de la finesse qu'il doit avoir pour être employé aux belles toiles, dépend beaucoup de la nature des terres où il est semé, de l'abondance des engrais, de la multiplicité des labours, de la quantité & de la qualité de la graine, du

tems de la semaille, de la récolte, & de l'espéce de roui.

CHAPON. Jeune Coq qu'on a châtré pour engraisser. L'âge où les Chapons sont les plus estimés pour les manger, est entre six & huit mois : la chair du Chapon, surtout des jeunes & gras, est fort nourrissante, restaurante & de bon suc. Le bouillon de Chapon est propre à rétablir les forces.

MANIÉRE de les aprêter, & 10.

A la BROCHE. Piquez le Chapon de lard menu, ou bardez-le, ou bien mettez dans le corps du Chapon un oignon piqué de clous avec sel & poivre blanc, & faites-le cuire ; puis ôtez la barde, & le panez : on le mange aussi avec du cresson.

A la BRAISE. *Voyez* Canard.

AUX FINES HERBES. Prenez du lard ratissé gros comme deux œufs : ajoutez-y un champignon, une truffe hachée, du persil, ciboule, basilic, le tout haché, poivre, sel, épices fines, & mettez-le entre la peau & la chair du Chapon, que vous détachez avec le doigt, & coupez le bout : puis faites refaire votre Chapon : mettez-le à la broche, l'ayant bardé de tranches de veau, de jambon & de lard, & de quelques fines herbes, sel & poivre. Etant cuit, servez-le avec tel ragoût que vous voudrez : on accommode de même les entrées de poulardes, poulets gras, pigeons, perdreaux, cailles, faisans, canards.

CHARANSON. Insecte nuisible au blé dans les greniers. Le Charanson mange la plus pure substance du grain, & il multiplie prodigieusement, sur-tout lorsqu'on a mis le blé en grange avant d'être parfaitement sec. Le moyen le plus efficace de se défaire de cette vermine, est d'arroser les planchers & les murailles du grenier avec une décoction d'ail bien & dûment trempé & macéré, dans une quantité suffisante d'eau salée. L'odeur de cette décoction ne s'est pas plutôt répandue, que le Charanson creve ou déguerpit. Le soufre, la corne de Cerf, le lierre, le buis, & généralement toutes choses d'une odeur forte, comme celle du houblon, de la fleur de sureau, l'absinthe, la rue, l'aurone, la sarriette, la lavande, &c. produisent le même effet, & chassent les serpens, les couleuvres, les chauve-souris.

CHARBON. Le meilleur Charbon est celui qui est fait de bois neuf, c'est-à-dire, abattu depuis moins d'un an, & du bois le plus dur, comme chêne, charme, érable, frêne. On n'en peut faire que dans les Forêts : on choisit pour cela une place ou fosse dans quelque clairiére : on y assemble les morceaux de bois dont on veut faire le Charbon. Ils doivent être longs de deux pieds, & gros depuis un pouce & demi jusqu'à six ou sept. On les arrange quarrément les uns sur les autres : on en fait comme quatre murs,

en ſorte qu'il y ait un vuide dans le milieu d'un pied & demi de large ; on remplit ce carré de morceaux de bois qu'on poſe debout contre la meule, & on en met autant qu'on veut les uns ſur les autres juſqu'à ce que le carré ſoit comblé, & ſe termine en pyramide. On environne tout le fourneau avec des piéces de gazon d'un pied de large, afin qu'il n'ait point d'air ; on laiſſe une ouverture pour mettre le feu, on y veille avec ſoin pendant treize jours ; car il faut cet eſpace pour que le Charbon ſe faſſe : il eſt ſenſé fait & ſuffiſamment cuit lorſqu'il ne s'éleve plus de fumée ; alors on bouche éxactement avec de la terre tous les trous du fourneau, afin que le Charbon s'éteigne ; ce qui arrive au bout de vingt-quatre heures.

Le CHARBON de terre s'emploie dans les boutiques de ceux qui travaillent en fer. Son feu eſt plus âpre que celui du Charbon de bois, le meilleur qu'il y ait en France eſt celui de Saint-Etienne-en-Forez.

CHARBON ou BUBON. On apelle de ce nom une tumeur peſtilentielle, qui paroît ſous la forme d'une puſtule jaunâtre & pâle dans ſon milieu, ou tirant ſur le rouge obſcur : elle devient peu à peu noirâtre ſur les bords, quelquefois elle eſt de diverſes couleurs. Si le Charbon eſt dur & livide autour, c'eſt un ſigne qu'il eſt gangréné, alors le plus court eſt de faire des ſcarifications profondes, tant dans le milieu que ſur les bords, & y apliquer un digeſtif fait avec la thériaque, la térébenthine, le baume d'Arcæus & l'huile de térébenthine : s'il y a beaucoup de pourriture, on ajoute la teinture de myrrhe & d'aloës, on y aplique enſuite un cataplaſme maturatif fait avec quatre onces d'emplâtre de *diachylon* gommé, deux onces d'onguent *baſilicon*, une once de ſemence de moutarde pilée, & autant de fiente de pigeon, le tout mêlé enſemble. Si, malgré ces remédes, la gangréne fait du progrès, on étuve la partie avec la décoction ſuivante.

Mettez dans un pot de terre neuf verniſſé une poignée de tête de chardon béni champêtre, ſéché à l'ombre & coupé par morceaux ; faites-le bouillir dans trois demi-ſeptiers d'eau juſqu'à ce que le chardon ſoit cuit, & paſſez la décoction avec expreſſion ; puis on couvre la partie avec des plumaſſeaux trempés dans cette liqueur, & on la baſſine quatre fois par jour : on fait boire au malade le matin à jeun deux onces d'eſprit de vin rectifié, & au défaut un bon verre de bonne eau-de-vie, trois matins de ſuite.

Mais ſi le Charbon eſt accompagné d'inflammation, ce n'eſt pas un mauvais ſigne, & on a lieu d'eſpérer de le guérir par l'aplication du cataplaſme maturatif ci-deſſus. Obſervez de placer le malade ſur la fin des ſupurations, & de lui faire garder un régime convenable.

Au Remède. Lorsque le Charbon est formé, on doit y apliquer du vieux levain, ou bien un oignon cuit sous la cendre, & tâcher de procurer la sortie de la matiére qui y est renfermée : on doit ouvrir d'un coup de raſoir en croix le Charbon ou Bubon dès qu'il paroît, sans attendre qu'il vienne à ſupuration, & on y apliquera une emplâtre d'onguent divin.

Que ſi on veut le faire percer, il faut prendre un oignon cuit ſous la braiſe, ou quatre dragmes de baume thériaque, & l'apliquer deſſus.

Ou bien mettre un crapaud deſſéché dans un pot luté mis dans un four : ce crapaud deviendra enflé en attirant le venin, apliquez-en un autre, & continuez.

CHARDON BENI. Plante qui ne vient point dans les jardins, ſi on ne l'y ſeme : elle eſt excellente pour les plaies récentes, lorſqu'on la cueille au commencement de Juin. Ses feuilles ſont cardiaques & ſudorifiques ; elles guériſſent les fiévres, tuent les vers, réſiſtent au venin & à la putréfaction.

CHARDON à Foulon ou à Bonnetier. Plante qui ſert pour carder les étoffes de laine, comme les draps & les couvertures de laine, &c. On en ſeme la graine à clair voie ſur la fin de Mars dans une terre legére, à laquelle il eſt bon d'avoir donné un labour avec la houe, & on la recouvre avec la herſe. Après que les Chardons ſont levés ; on les ſarcle, & on en arrache s'ils ſont trop drus. La premiére année & à la fin de Septembre, on arrache les tiges dont les têtes ont fleuri ; l'année ſuivante on cueille les autres. On peut auſſi les tranſplanter, en levant de terre les tiges avec les têtes, & les planter dans une terre meuble à un pied l'un de l'autre, & on les récolte au mois d'Août ſuivant : on doit les couper à un demi-pied de longueur ; on en fait des paquets compoſés de dix ou douze : on les fait ſécher à l'ombre ſur des perches, & ſéparés les uns des autres : on fait choix de ceux qui ont les plus groſſes têtes, pour les vendre aux Bonnetiers & Couverturiers.

CHARDONNERET. Petit Oiſeau qui chante fort bien. Les meilleurs ſont ceux qui naiſſent dans les épines : les mâles ont le tour du bec & les épaules noires, au lieu que les femelles ont le tour du bec brun, ainſi que les épaules. Le Chardonneret fait ſon nid en Mai, Juin & Août ; lorſqu'on les a pris tout petits, on doit les nourrir avec des amandes douces pelées, pilées avec quelques petits biſcuits : on liquéfie cette pâte avec de l'eau, & on les en nourrit juſqu'à ce qu'ils mangent ſeuls, on leur donne à boire au bout d'une plume ; enſuite on leur donne du chenevis concaſſé.

CHARGES des Habitans de la Campagne, ou de ceux qui y ont des Biens. Les Charges auſquelles ils ſont obli-

gés de contribuer, ſont entr'autres les taxes de la Communauté dont chacun eſt membre, les tutelles, les curatelles, l'entretien des ponts & chemins, les octrois, les Collectes de la taille & du ſel, le Marguillage, les dimes, le logement du Curé, les réparations de la nef. Ces ſortes de contributions ſe prennent ſur tous les Biens fonds de la Paroiſſe, & ſont ſuportés par les Propriétaires d'iceux, habitans ou non. A l'égard des gages des Vicaires & du Maître d'Ecole, & les rentes dûes par droits d'uſages, les ſeuls Habitans les ſuportent.

CHARME. Arbre de futaie : ſon bois eſt fort dur, ſon écorce blanche & raboteuſe. Sa tige qui eſt fort groſſe, pouſſe des branches qui s'étendent en rond : il croît dans tous les bois ſous les grands arbres : on l'emploie dans les jardins à former des paliſſades qu'on apelle charmilles, que l'on plante avec de petits Charmes, dont les plus hauts n'ont que dix à douze pieds.

On multiplie le Charme, ainſi que l'érable, de graines ou de plants enracinés : par la premiére voie, ils viennent plus vîte, & ſont plus beaux. On met la graine en rigoles ou en planches : on les léve au bout de deux ans, & on les tranſplante pour les mettre en paliſſades : il léve lentement : mais il fait beaucoup de branches & d'ombre. Le bois de Charme chauffe mieux qu'aucun autre, & il fait le meilleur charbon : les charrons l'employent dans leurs ouvrages.

CHARRETTE. Sorte de voiture fort connue & fort néceſſaire à la Campagne : on en doit avoir de différente grandeur. Celles pour charrier les gerbes, le foin, le chanvre, doivent être grandes & plus étroites par le bas que par le haut : elles doivent avoir de bons eſſieux : les roues en doivent être fortes, & les bordages doivent être bien cloués, les jantes bien enclavées, les ridelles de bon bois, & les planches fortes : car on doit en avoir où il y ait des planches pour porter les grains, le fumier, les terres, les matériaux, &c.

CHARRUE (la) eſt le principal inſtrument du labourage : elle eſt compoſée ordinairement de deux roues & d'un eſſieu, ſur lequel eſt dreſſé la ſellette à laquelle ſont attachés le timon, le ſoc, le coutre, les oreilles & le manche. Le ſoc doit être placé de maniére qu'il n'incommode point celui qui tient la queue de la Charrue : le manche doit être proportionné au train : l'oreille placée de façon qu'elle renverſe la terre commodément : le coutre deſtiné à fendre la terre, doit être de bon gros fer, mais point trop large, afin qu'il ne ſe charge point trop de terre. On doit avoir pluſieurs Charrues de différentes façons pour les divers labours : il y a des Provinces où l'on ſe ſert de Charrues qui n'ont point de roues, mais ſeulement une perche

sur laquelle on monte tout le train de derriére : elles ne peuvent guéres être propres que pour des terres legéres : car elles sont plus difficiles à manier que celles à roues : il y a aussi des Charrues à bras, pour labourer les petits jardins.

Toutes les Charrues éxigent deux conditions essentielles : l'une est, que le soc & le coutre entrent suffisamment dans la terre non labourée pour la verser dans le fillon : c'est ce que les Laboureurs apellent l'*entrure* : voilà pourquoi les bonnes Charrues ont le soc & le coutre un peu obliques à l'âge, (on apelle ainsi la fléche, qui est d'environ quatre pieds huit pouces de long) du côté de la terre qu'on veut entamer, ce qu'on fait en diminuant l'*entrure*, en inclinant un peu les manches de la Charrue vers la terre ou vers le fillon. L'autre condition est, que la Charrue pique convenablement à la qualité de la terre qu'on travaille : on y parvient aisément avec les Charrues qui ont un avant-train, en avançant ou en reculant l'âge sur la sellette : mais il y a des Charrues qui n'ont point d'avant-train, & entre celles-là, les unes ont derriére un long manche qui fournit au Chartier un puissant levier, avec lequel il fait piquer plus ou moins sa Charrue. Il y a des Provinces où les Charrues sans avant-train sont établies sur les jougs des bœufs, de façon que le soc ne pique, ni trop, ni peu : elles ont ordinairement un cep fort large & fort long, qui leur donne beaucoup d'assiette, & contribue à entretenir le soc dans la position convenable, & les Charrons ont soin de mettre des coins, qui étant plus ou moins frapés, augmentent ou diminuent l'angle que le cep fait avec l'âge.

CHARRUE *à Oreille*. Sorte de petite Charrue qu'on apelle ainsi, parce qu'à côté du soc, qui est assez étroit, il y a une planche contournée de façon qu'elle renverse la terre du côté qu'elle est placée, & comme on peut placer cette planche du côté que l'on veut, le Laboureur est le maître de renverser la terre du côté qu'il veut. Par éxemple, après avoir mis l'oreille de sa Charrue du côté de sa main droite, & incliné le coutre du même côté, il renverse la terre du côté gauche. Avant de commencer une autre raie, il attache l'oreille du côté de sa main gauche, & il change la direction du coutre : de cette façon, la terre qu'on laboure se renverse toujours dans le fillon qu'on vient de former, & tout le champ se trouve labouré à plat. Par ce croisement, les mottes sont mieux brisées, & la terre mieux remuée que si on faisoit les labours dans le même sens. Deux chevaux suffisent pour cette sorte de Charrue.

CHARRUE *à l'anglois*. Ce sont de grandes Charrues, dont le soc est une fois aussi large que les socs des Charrues ci-dessus : au lieu de cette partie apellée oreille, elles ont une piéce de bois fortement attachée au côté droit de la

Charrue, & qu'on nomme le Verſoir. Ce Verſoir renverſe toujours la terre du même côté, qui répond à la main droite du Laboureur. Ces ſortes de Charrues ne font pas un labour profond, mais elles enlévent une grande largeur de terres, qu'elles renverſent à côté preſque tout d'une piéce: il faut quatre forts chevaux pour les tirer. On a plutôt labouré un arpent avec ces Charrues, mais la terre n'eſt pas ſi bien remuée, qu'elle l'eſt par une Charrue à oreille.

CHARRUE *à Billonner*. Cette Charrue n'a point de coutre, mais un ſoc long & étroit, avec deux grands verſoirs évaſés du côté du manche de la Charrue, & échancrés endeſſous: de ſorte que cette Charrue fait par ſa pointe un coin qui ouvre la terre: le milieu des verſoirs la renverſe ſur les côtés: & leur extrémité la plus évaſée, qui eſt échancrée, aplanit cette terre, ce qui donne au billon une forme en dos-d'âne très-réguliére. (Le billon eſt une éminence formée par la Charrue, & qui eſt bordée de deux ſillons.) On ne ſe ſert de cette Charrue que dans les ſables.

M. de Till, Anglois, a imaginé une Charrue qui porte en avant quatre coutres, au lieu d'un: ces coutres ſont placés de façon qu'ils coupent la terre qui doit être ouverte par le ſoc, en bandes de deux pouces de largeur, ce qui fait que le ſoc ouvrant un ſillon de ſept à huit pouces de largeur, le verſoir renverſe une terre bien diviſée, qui ne forme point de groſſes mottes plates, comme font les Charrues ordinaires. Il arrive de là que quand on vient à donner un ſecond labour, la Charrue ne trouve à remuer que de la terre meuble, au lieu de rencontrer des mottes ou des gazons, ſouvent difficiles à diviſer. Cette Charrue remue la terre juſqu'à dix ou douze & quatorze pouces de profondeur: & comme elle fait de profonds ſillons, & des billons fort élevés, la terre eſt bien plus en état de profiter des influences de l'air. L'Auteur de cette Charrue veut qu'on mette tous les chevaux les uns devant les autres quand on labour une terre molle, & que le tems le plus avantageux pour s'en ſervir, eſt lorſque la terre eſt un peu pénétrée d'eau.

2o. Elle ne doit ſervir que pour les principaux labours, ou pour défricher les terres, ou pour mettre en bonne façon celles qui n'ont point été labourées depuis long-tems. Cette Charrue a de grands avantages: elle répand éxactement la quantité de ſemence qu'on deſire employer: elle la place à la profondeur qu'on juge à propos, & enſuite elle la recouvre de terre.

CHARRUE *à Coutres*. Eſt une Charrue imaginée par les Auteurs de la nouvelle Culture, & dont on peut voir la figure, ainſi que celle des autres Charrues, dans le Traité de la Culture des Terres de M. Duhamel, tome II. Elle

eſt compoſée ; 1°. d'une fléche, (c'eſt la principale piéce : cette fléche fait toute la longueur de la Charrue, & elle a quatre pieds huit pouces ;) 2°. de deux cornes ou manches, ſoutenus par la jambette, ou l'extrémité d'où partent les cornes : 3°. il y a dans le milieu de la fléche deux piéces de bois fortement arrêtées par deux boulons à vis ; ces deux piéces, auſſi-bien que la fléche, ſont percées d'autant de mortoiſes ou ouvertures qu'on veut y placer de coutres : les coutres doivent entrer fort juſtes dans les mortoiſes, & être eſpacés de maniére que les pointes des coutres ſoient parallelement écartées à trois pouces l'une de l'autre, afin de pouvoir trancher les gazons en bandes de cette même largeur : la lame des coutres doit être fort mince, & d'acier bien corroyé ; on met ordinairement cinq coutres à cette Charrue ; c'eſt le moyen d'expédier promptement les Cultures. Au reſte, la fléche doit être percée de deux mortoiſes, pour leſquelles on l'enfile aux travers de l'avant-train de la Charrue.

Cet avant-train eſt compoſé d'une roue de trente ou trente-deux, & juſqu'à trente-quatre pouces de diamétre; on la peut faire legére, en la faiſant ferrer d'un cercle de fer mince : cette roue eſt placée entre deux montans, ou limons, diſtans l'un de l'autre de dix-huit pouces ; ils doivent avoir quatre pieds huit pouces de longueur ; le bois de ces montans doit avoir environ deux pouces en carré. Ces deux piéces ſont aſſemblées par deux traverſes qui ont deux pouces & demi de largeur, & un d'épaiſſeur, chevillées à demeure à l'un des montans, & à leur autre bout le montant doit pouvoir ſe démonter, pour enfiler aux traverſes la fléche de la Charrue. Entre les montans, on introduit une eſpéce de roue, dans laquelle eſt une cheville de fer qui la traverſe d'outre en outre, & qui ſert d'eſſieu, & dont le diamétre eſt d'environ huit lignes : elle ne doit pas excéder en longueur les montans par le dehors. Pour fixer cette cheville, l'un de ſes bouts doit être courbé en fer aplati, & ſuivant la forme du bois du montant. Sur la ſurface ſupérieure de chaque montant, on poſe les crochets qui reçoivent les traits des chevaux. Les montans doivent être percés de quatre ou cinq trous, pour changer la roue de place, la faire avancer ou reculer, & piquer plus ou moins les Charrues dans la terre.

Les coutres doivent être percés de pluſieurs trous, pour les pouvoir faire monter ou deſcendre : ils doivent être d'égale longueur depuis le deſſous de la fléche, afin qu'ils entrent d'une égale profondeur dans la terre ; ils doivent être arrêtés par le deſſous de la fléche avec une cheville de bois, de peur que la preſſion ne les faſſe élever.

Cette eſpéce de Charrue eſt très-propre à défricher & à réduire

réduire promptement en bon état de labour de vieilles prairies. On passe les traits, par exemple, d'Orient en Occident, parallelement les uns aux autres; cette opération réduit d'abord toute la surface du terrein en bandes de gazon d'environ trois pouces de largeur : les coutres entrent dans la terre à la profondeur de cinq à six pouces : deux chevaux tirent facilement cette Charrue; chaque trait qu'elle donne divise en bandes quinze pouces au moins de largeur de terrein : tel est le service important qu'on retire de cette Charrue.

CHARTRE & Nouûre, maladies des enfans. La premiére est une langueur qui les conduit à devenir noués : elle a plusieurs causes, comme le vice du tempérament des peres & meres, ou celui du lait que les enfans ont sucé, ou la négligence des nourrices à les bien emmaillotter, les tenir proprement, chaudement, les promener & les faire changer de situations, ou pour avoir été nourris d'alimens nuisibles, ou sévrés trop-tôt : de ces diverses causes vient l'épaississement du sang, les mauvaises humeurs, les obstructions du foie & des autres viscéres. Le ventre grossit, s'endurcit, la rate s'allonge, (c'est ce qu'on apelle le Carreau) tout le corps maigrit, sur-tout les cuisses, mais peu le visage. L'enfant a une fiévre lente, une toux séche. A quelques-uns il vient des fluxions sur les yeux, des glandes le long du col, des espéces de nodosités, ou gonflemens aux poignets, aux chevilles des pieds, aux genoux, qui alors se jettent en-dedans : les matiéres qu'ils rendent sont claires, & toujours très-puantes. Les uns ont une faim canine; d'autres, un dégoût général, ou une altération perpétuelle.

Telle est la maladie à laquelle on a donné le nom de Chartre, & qui conserve ce nom tant qu'elle n'attaque que les viscéres du bas-ventre & les viscéres glanduleuses : mais si le vice du sang passe jusqu'aux os, & qu'il leur faſſe prendre une figure contre nature : par éxemple, si ceux des jambes ou des cuisses se courbent, s'ils se déboitent, pour lors l'enfant est véritablement noué, & on apelle cette maladie *Rachitis*, ou Nouûre.

Le remède le plus convenable à ces deux maladies, pour enlever les obstructions du bas-ventre, est la teinture de vitriol verte, & la teinture de vitriol bleue; cette derniére est la même que l'autre, si ce n'est que sa préparation la rend plus active : à leur défaut, on peut user de teinture de Mars tartarisée.

1°. Dès qu'un enfant est attaqué de cette maladie, on doit lui faire prendre, le matin à jeun, & pendant huit jours, autant de gouttes de la teinture verte qu'il a d'années, dans une cuillerée de vin, & un peu de sucre : on doublera les gouttes, si elles n'excitent point des maux de cœur.

2°. En donner une autre prise trois heures après le dîné. Les huit jours finis, le purger avec une médecine legére; le lendemain, lui faire prendre la teinture bleue, de la même maniére, & pendant huit autres jours, & recommencer dans le même ordre jusqu'à la fin du premier mois. Dans le second mois, il en prendra pendant quinze jours, & de même dans le troisiéme, s'il n'étoit pas guéri.

S'il a le ventre gros & dur, & qu'il n'ait point de dévoiement, lui donner un petit lavement, fait avec une décoction d'herbes émollientes, comme les feuilles de mauve, guimauve, pariétaire, avec du petit lait clarifié; on y délayera une demi-once de casse mondée, sans la faire bouillir.

Le régime, pendant ces remédes, consiste en bouillons, potage, bouillie, œufs frais, gelée de viande, biscuit trempé dans l'eau rougie; le tout en prudente quantité, & à des heures réglées. Les fruits crus, & toutes sortes de pâtisseries, doivent être interdits, & sur-tout le pain sec, lequel est la cause de cette sorte de maladie, lorsque les enfans en mangent trop.

Pour redresser les parties nouées, ou mal figurées, on s'y prend de plusieurs maniéres: par exemple, à l'égard de ceux qui, après avoir été sévrés, ont les genoux tournés en-dedans, ou qui inclineront à devenir boiteux, on doit, tous les soirs, leur bander les genoux & les jambes séparément, avec une compresse en-dedans du genouil, & une petite éclisse de fort carton, mise en-dehors.

2°. Ceux qui sont menacés de devenir bossus, doivent être tenus sur le dos, sur un matelas uni & point mollet, le plus long-tems qu'il est possible.

3°. Pour redresser la tête, les épaules, la poitrine, les hanches & les jambes, on doit faire usage des croix, corcelets & bottines, que des ouvriers font à cet effet: mais on doit en diriger l'aplication avec beaucoup de prudence, de peur qu'ils n'apuient trop sur une autre partie, comme la poitrine; cela est essentiel par raport aux croix de fer & aux porte-collets. A l'égard des corps & corcelets, ceux qu'on apelle de corde, c'est-à-dire, faits avec un cannevas, piqué de chanvre, doivent être préférés à ceux de baleine, parce qu'ils font une compression plus égale. On doit faire éxaminer, de tems en tems, par un Chirurgien, les progrès qu'opérent ces sortes d'instrumens. Enfin, on doit leur frotter les nerfs des parties foibles & affligées, avec quelque bonne pommade nervale.

CHASSE. (la) Exercice où l'on poursuit le gibier, gros & menu, à poil & à plume. Il y en a de plusieurs sortes. La Chasse Royale est aux chiens courans, avec meute & équipage: on y force le gibier, tel que le cerf, daim,

chevreuil, ſanglier. On apelle équipage de Chaſſe tout ce qui ſert à la Chaſſe, comme les chiens, les chevaux, les Piqueurs. *Voyez à l'Article de chaque Bête, la maniére de les chaſſer.*

Voici le Gibier que l'on trouve dans chaque ſaiſon de l'année. 1°. Au Printems, quoique cette ſaiſon paroiſſe morte pour la Chaſſe, cependant on peut chaſſer alors depuis quatre heures du matin juſqu'à neuf. On entend les ramiers chanter ſur les branches d'arbres, & la Chaſſe n'en eſt pas mauvaiſe. On peut encore chaſſer dans une garenne juſqu'à dix heures: on y voit le lapin & le liévre qui viennent pour ſe retirer dans le fort. Il eſt bon auſſi d'y aller au ſoleil couchant: on ſe poſte à vingt pas du bois, & on y attend à la ſortie le gibier, qui va manger dans quelque pré, ou dans quelques blés encore verds. C'eſt auſſi la ſaiſon de chaſſer le Chevreuil; on le trouve dans les jeunes taillis, mais ce n'eſt que le matin & le ſoir.

En Eté, on chaſſe aux mêmes animaux, & on peut encore, dans la grande chaleur du jour, chaſſer les cailles, à l'aide d'un chien couchant, & les tirer au fuſil après les avoir fait partir.

En Automne, on trouve des oiſeaux en abondance, & c'eſt la plus belle ſaiſon pour la Chaſſe. Sur la fin d'Août, on peut dès-lors chaſſer les perdreaux avec le chien, qui les fait partir devant les Tireurs: car, comme ils ſont dans des chaumes, où on ne les découvre qu'à peine, il ſeroit difficile de les tirer à bas. On peut encore les chaſſer à l'oiſeau.

2°. On peut encore, dans cette même ſaiſon, chaſſer dans les grands lieux marécageux, & le long des étangs; mais ce doit être de grand matin: on voit partir de deſſus les herbes tous les oiſeaux marécageux qui y ont paſſé la nuit, & qui vont par troupe. On fait le même éxercice aux environs de quatre heures après-midi, qu'ils repartent tout d'une volée pour aller aux grains.

3°. Les bêtes fauves qui ſortent des taillis lorſque le ſoleil va ſe coucher. On ſe met à vingt pas de leur fort, & on a l'opoſite du vent, afin que les animaux ne vous ſentent point.

En Hyver, on trouve le plus de gibier. Dans la forte gelée, on tue facilement quantité d'oiſeaux marécageux, qui vont alors aux grandes riviéres & dans les ruiſſeaux; ils en font de même en tems de neige. On tue facilement, dans le même-tems, les perdrix; car on les y voit de loin: on doit aller vers elles en tournoyant. Dans le dégel, ou le tems doux, on guette les oiſeaux marécageux ſur le bord des étangs & des marais; car alors les oiſeaux abandonnent les riviéres. En ce même-tems on trouve les pluviers & les ſarcelles dans les pays où il a plû. La Chaſſe des ramiers

se fait de nuit dans cette saison, à grand bruit, & avec le fusil.

Les personnes qui vont souvent à la Chasse, font prudemment de porter des surtouts de couleur verte ou grise; le gibier en est moins effarouché.

Droit de Chasse. Il apartient comme droit réel, aux Seigneurs de Fief, noble ou non, dans l'étendue de leurs Fiefs: ils peuvent en conséquence, établir des Gardes-Chasses, & faire chasser par leurs Gardes ou Domestiques, eux non presens. Ce droit apartient aussi aux Seigneurs Hauts-Justiciers, dans l'étendue de leur haute-Justice, & même quoique le Fief apartienne à un autre; mais ce droit est personnel: ainsi ils ne peuvent envoyer chasser leurs Domestiques, ou autre personne de leur part, ni empêcher le Propriétaire du Fief de chasser dans l'étendue de son Fief. Que si le Seigneur Justicier est d'un état ou condition qui ne lui permette pas de chasser lui-même en personne, il peut commettre quelqu'un qui chasse pour lui, à la charge d'en demeurer responsable, & de le nommer au Greffe de la Maîtrise des Eaux & Forêts.

Si la haute-Justice est divisée ou démembrée entre plusieurs Enfans ou Particuliers, celui-là seul, à qui apartient la principale portion, a droit de chasser dans l'étendue de la Justice, à l'exclusion des autres co-Justiciers qui n'ont point de part au Fief: & si les portions sont égales, celle qui procéde du partage de l'aîné, a seul cette prérogative.

Au reste, la liberté qu'ont les Seigneurs de chasser sur leurs Terres doit s'entendre, pourvu que ces Terres soient éloignées d'une lieue des Capitaineries du Roi, & de ce qu'on apelle les Plaisirs, & de trois, pour pouvoir chasser aux Chevreuils & bêtes noires.

Les Gentilshommes, qui n'ont, ni Justice, ni droit de Chasse, ne peuvent tirer au fusil que dans celles de leurs Terres qui sont autour de leur Maison. L'Edit des Eaux & Forêts, fait défenses aux Roturiers, de quelque état & condition qu'ils soient, non possédant Fief, Seigneurie, & haute-Justice, de chasser en quelque lieu & maniére que ce soit, à peine de cent livres d'amende pour la premiére fois, du double pour la seconde, du carcan & du bannissement pour la troisiéme.

Les Seigneurs, qui ont droit de Chasse, peuvent suivre par-tout le gibier qu'ils ont fait lever dans leurs Terres; mais les Arrêts les obligent, en ce cas, de faire honnêteté au Seigneur de la Terre sur laquelle ils entrent.

Le tems de la Chasse a été réglé par les Ordonnances du Roi. Ainsi celle du Cerf est défendue depuis le mois de Mai jusqu'à la mi-Septembre: celle des Perdrix, Faisans &

Cailles, l'eſt pareillement avant le mois d'Août. La Chaſſe eſt auſſi défendue dans les blés & autres grains, depuis qu'ils ſont en tuyau : & dans les vignes, depuis le premier Mai juſqu'après la vendange. Il eſt défendu de chaſſer avec chiens couchans, parce qu'ils détruiſent tout le gibier. Tous les engins imaginés pour prendre le gibier, comme collets, bricoles, tonnelles, tiraſſes, ſont défendus par la même raiſon, & cette ſorte de Chaſſe n'eſt permiſe que pour les bêtes féroces ou nuiſibles, comme Loups, Renards, Bléreaux, Fouines. *Ordonn. de 1669. Tit. des Chaſſes.*

Les conteſtations ſur la chaſſe ſont portées devant les Maîtriſes particuliéres des Eaux & Forêts, ſoit Royales, ſoit Seigneuriales.

CHASSELAS. Eſt un raiſin gros, blanc, excellent à manger ; ſon eau eſt ſucrée. Il y a le Chaſſelas noir : il eſt plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge dont les grapes ſont plus groſſes. *Voyez* Muſcat.

CHATAIGNIER. Arbre qui produit les Châtaignes ; il eſt aſſez connu dans les Provinces méridionales de la France.

CULTURE DES CHATAIGNIERS. On peut regarder le Châtaignier comme un préſent dont la Providence a gratifié l'homme dans certaines Contrées, pour le dédommager de leur infertilité.

La Châtaigne étant cuite, fait une bonne nourriture dont l'eau eſt tout l'aſſaiſonnement. Le Châtaignier ſe plaît dans les terres legéres, dans les lieux les plus arides, ſables, rochers, pierrailles ; mais il faut que l'homme le façonne, & veille à ſon entretien. On apelle Châtaigneraie, un terrein plus ou moins étendu, & planté de Châtaigniers greffés. Un Agriculteur peut ſe faire un revenu par le moyen des Châtaigneraies, mais il doit, pour cela, avoir des pépiniéres de Châtaigniers, pour y en élever de ſemence, les planter relativement à la qualité des terres, & les cultiver avec ordre. Cette pépiniére doit être hors de l'inſulte des beſtiaux, une terre de médiocre qualité lui ſuffit, quand même elle n'auroit qu'un pied & demi de profondeur ſur un fond de roche ou de glaiſe. Elle doit avoir les quatre aſpects du ſoleil.

Avant d'enſemencer, il faut préparer la terre par des labours ſuffiſans, & ſemer au mois de Mars les Châtaignes qu'on a eu ſoin de choiſir de la plus groſſe eſpéce, & qu'on a conſervées dans le ſable.

1°. Les ſemer dans un ſillon, ſur un ſeul rang, à la diſtance d'un pied l'un de l'autre, & laiſſer un intervalle d'environ deux pieds entre chaque ſillon. Au mois de Mars, de l'année ſuivante, on leur donne un leger labour, & au mois de Juin, par un tems de pluie, on arrache les herbes qui

les étouffent : on continue ainſi les labours les années ſuivantes, obſervant de les donner toujours plus profonds.

A la troiſiéme année, & dans le mois de Mars, on les taille, c'eſt-à-dire, qu'on coupe les branches latérales, afin qu'ils ſoient de belle tige, & dès qu'ils ont cinq ou ſix pouces de circonférence, à un pied & demi de terre, on doit les tranſplanter dans les Châtaigneraies, dans leſquelles on doit fixer le nombre des plants que l'on peut mettre ſur le terrein, eu égard à ſa qualité. On plante plus épais dans les terres médiocres. Dès le mois d'Octobre on doit avoir fait faire les trous pour recevoir les arbres : ce ſont des tranchées qui ont une toiſe en carré d'ouverture, ſur un pied de profondeur, & à la diſtance de cinq à ſix toiſes. On plante, par alignement, les jeunes plants dans les mois de Novembre ou Décembre, & par un beau jour, & on leur conſerve les mêmes aſpects qu'ils avoient dans la pépiniére. Tous les ans, au mois de Mars, on ébarbe les jets foibles ou inutiles. Dans le mois de Mai on greffe les Châtaigniers en flute : pour cet effet, on léve ſur un jet de Châtaignier, bien ſain & bien nourri, un chalumeau de la longueur d'un pouce & demi, chargé d'un ou deux bons yeux ou bourgeons ; puis on dépouille de ſon écorce, & de la longueur de deux pouces, un tronçon d'une branche de ſauvageon, & on couvre, (autrement on revêt) ce tronçon du chalumeau ci-deſſus, & de maniére que le tronçon ſe trouve de calibre au chalumeau. Il faut encore obſerver de couper horizontalement, & dans une éxacte proportion, l'écorce du tronçon de la branche, ainſi que le chalumeau, afin que les lévres de l'un & de l'autre ſe joignent aiſément ; enfin, il faut faire cette opération par un beau jour, ou du moins dans un vent du Midi. On doit proportionner le nombre des entes ou greffes à la force & à la vigueur du ſauvageon, ſur lequel on veut les placer ; car le produit des Châtaigneraies dépend du choix du fruit dont les ſauvageons ſont entés : ainſi le plus ſûr eſt d'avoir, dans le coin d'un verger, des arbres de l'eſpéce du fruit qui convient au terrein qu'on a.

Lorſque les plants ont été entés, il faut les maintenir en vigueur par les autres labours ; & les tailler convenablement aux terreins où ils ſont plantés. Dans les lieux bas on doit élaguer les branches afin que l'arbre ait une haute tige ; dans les lieux hauts, comme il eſt en plain air, & que ſa tige s'éleve peu, on retranche les branches tortues ; & on ne conſerve qu'un petit nombre de maîtreſſes branches ; on doit couper les branches tout contre le tronc, & le purger de tems à autre des branches gourmandes, c'eſt-à-dire, qui affament l'arbre ſans aporter du fruit : pour maintenir les Châtaigniers en vigueur, il faut leur donner des labours.

Le bois de Châtaignier eſt ferme, & le meilleur après le chêne pour bâtir & faire de la charpente : il ſert pour des ponts, de ouvrages de ſculpture, pour clorre des parcs, pour faire des échalas, des eſpaliers, des treilles, &c.

CHAUMES. Leur force & leur groſſeur les rend capables d'améliorer très-efficacement les terres : c'eſt un engrais tout porté ſur les lieux ; les labours les enterrent : étant long-tems à ſe conſumer, ils entretiennent les terres les plus legéres, & contribuent beaucoup à augmenter leur production, du moins ſelon le ſyſtême de la nouvelle culture.

CHAUX (la) eſt faite d'une pierre dure, compacte, & qui a été cuite au feu ; car plus les pierres ſont dures, & aprochent de la nature des marbre gris & noirs, plus elles ſont propres à faire de la Chaux, mais elles demandent auſſi un plus grand feu. On doit obſerver une certaine proportion entre la quantité d'eau, & celle de la Chaux qu'on veut éteindre. Le trop d'eau empêche la Chaux de ſe diſſoudre, & fait ce qu'on apelle de la Chaux noyée : ſi on en met trop peu, on l'apelle de la Chaux brûlée, parce qu'elle a été apauvrie par l'évaporation des ſels : au lieu que l'eau étant miſe dans une proportion convenable, elle abſorbe & concentre une bonne partie des ſels & des eſprits pétrifians. La Chaux fait un meilleur effet, quand elle eſt nouvellement éteinte, & encore toute chaude, & qu'on la mêle avec un ſable ſec : car on ne peut l'employer ſeule à cauſe que ſes parties ſont déſunies, & ne peuvent faire un corps. On ne devroit employer aucune Chaux qui ne fût en pierre avant que de l'éteindre.

La meilleure Chaux eſt celle qui ſe fait avec des pierres fort dures : il eſt bon que les pierres qu'on veut calciner, demeurent quelque-tems expoſées à l'air, pour exhaler leur humidité. Quand on cuit la pierre dans le four, il faut donner d'abord un feu modéré, de peur que l'humidité groſſiére qui s'envole, n'enléve avec elle les ſels volatils : mais cette humeur étant évaporée, il eſt bon de faire un grand feu, pour rendre les particules des ſels plus déliées & plus ſubtiles. Lorſque la Chaux eſt cuite, il ne faut pas la laiſſer à l'air, il faut l'éteindre dans l'inſtant qu'on la retire du four, la remuer continuellement quand on l'éteint, y verſer beaucoup d'eau une ſeconde fois : & quand elle eſt éteinte, la couvrir de terre, pour la préſerver de l'action de l'air. La meilleure eſt celle qui a été gardée en cet état.

La Chaux vive eſt celle qui ſort du fourneau, & la Chaux éteinte eſt celle qu'on délaie avec de l'eau, & dont on fait du mortier. La meilleure eſt celle qu'on éteint au ſortir du fourneau : celle qui eſt bien cuite eſt blanche, graſſe, & il en ſort une fumée épaiſſe, quand on la mouille ; il faut s'en ſervir auſſi-tot qu'elle eſt délayée : on la ramaſſe en mon-

ceaux, & on la couvre d'un peu de sable, jusqu'à ce qu'on en ait besoin; alors on la détrempe avec du sable & de l'eau. Pour blanchir les murailles & les plafonds, la Chaux doit être détrempée fort clairement: par exemple, sept ou huit livres d'eau chaude sur une livre de Chaux, la laisser tremper sept ou huit heures, & passer l'eau au tamis. La mesure est la même que celle du Plâtre. Le muid de Chaux rendu à une ou deux lieues, vaut autour de Paris trente à trente-trois livres.

CHEMIN. La Police des grands Chemins apartient aux Tréforiers de France: ils doivent veiller à ce qu'ils soient tenus dans un bon état où ils doivent être pour la commodité du Public, & y faire faire les réparations nécessaires; on ne doit rien faire ou mettre qui incommode le passage. A l'égard des Chemins à l'usage des Particuliers, chacun des intéressés doit contribuer aux réparations nécessaires, selon son droit & son intérêt, & suivant les titres & possessions; mais les réparations des Chemins pour les servitudes sont dûes par celui qui a le droit de servitude; par exemple, de passer sur une partie du champ d'autrui pour aller au sien. Pour les autres Chemins d'un usage commun entre Particuliers, chacun doit sa part des réparations.

CHEMINÉES *qui fument*. Ce défaut peut venir de plusieurs causes, comme des vents, du défaut d'air, de leur situation désavantageuse, de leur construction défectueuse, de la pluie, de la neige, de la pression des rayons du soleil, du mauvais bois, ou du bois mal arrangé, de la maniére dont les tuyaux sont dévoyés. Ainsi, 1°. l'Architecte doit observer quels vents soufflent dans le pays, & tourner sa Cheminée de tel côté que le vent ne la puisse pas enfiler dans la longueur, c'est-à-dire de haut en bas. 2°. Le défaut d'air vient, ou de la trop grande chaleur de la chambre, qui ôte à l'air la force de soutenir la fumée, ou d'une clôture trop éxacte, ou d'une porte ouverte dans une chambre plus chaude. 3°. De la situation désavantageuse, comme si la Cheminée est commandée par le toit, ou par un mur, ou par quelqu'autre corps capable d'arrêter le vent, & de le faire refluer; ou si elle est placée trop près d'une porte ou d'une fenêtre. 4°. De la construction défectueuse, comme s'il se trouve des pierres qui avancent dans les tuyaux, ou que le contre-cœur de la Cheminée ne soit pas assez enfoncé. 5°. La pluie & la neige, lorsque l'ouverture est trop large, car elle y tombe. 6°. Les rayons du soleil, lorsqu'ils donnent dans la Cheminée. 7°. Le bois mal arrangé, car il faut que l'air trouve un passage entre les buches; ou si le bois est verd ou humide. 8°. La maniére dont les tuyaux sont dévoyés, comme il arrive dans ceux qui sont adossés les uns contre les autres; mais on peut rectifier ce défaut, en les faisant dé-

voyer par des lignes courbes, & non par des lignes droites ; car les lignes courbes laisseront à la fumée un peu plus de place pour s'élever. Lorsque l'on construit une Cheminée, il est absolument nécessaire d'observer les vents. Or, on ne peut les connoître que quand on sçait s'orienter ; & pour s'orienter, il est essentiel de distinguer juste le Midi. Voici, pour cela, une méthode aussi sûre que facile.

Elevez sur un plan posé horizontalement, & bien à plomb, un stile ou longue aiguille perpendiculaire au plan, ou une lame formant un triangle rectangle, que vous poserez sur un de ses côtés. Du centre de l'aiguille, ou du point où l'angle droit du triangle touche le plan, décrivez plusieurs cercles de différens diametres, mais tous concentriques. Observez avant midi le moment où l'ombre du stile se raccourcissant, touchera un cercle pour rentrer dans sa circonférence, & le moment où elle y reviendra après-midi pour en sortir. De ces deux points, que dans leur tems vous aurez exactement marqués, tirez une ligne droite qui aille de l'un à l'autre, partagez cette ligne en deux également, & par le point de section & celui du centre de vos cercles tirez une ligne droite, qui vous donnera dans la précision possible la ligne méridienne ; car personne n'ignorant que le soleil est également élevé sur l'horizon à huit heures du matin, & à quatre du soir, à neuf & à trois, à dix & à deux, on doit être convaincu que l'espace compris entre les heures, étant coupé en deux parties égales, le point de leur division est infailliblement le point du midi.

Lorsque l'on a le midi, les trois autres points cardinaux sont faciles à trouver, & les quatres principaux vents sont connus ; or, c'est sur leur nature, & leurs effets dans le Pays, que l'Architecte doit se déterminer pour tourner son Bâtiment & construire ses Cheminées. S'il est gêné par le terrein, il doit sçavoir les faire rondes, ou carrées, ou triangulaires, suivant la situation ou la nature du lieu. D'habiles Architectes ont observé que les cuisines tournées au Midi & à l'Occident fument moins que celles qui sont tournées aux autres vents, & qu'ainsi il en faut percer les portes & les fenêtres de ces côtés. On doit prendre garde encore que les vents dominans dans la Contrée n'enfilent la Cheminée dans sa longueur, parce qu'alors ils s'y engouffrent.

Pour obvier aux mauvais effets du vent, à l'égard des Cheminées déja construites, on a imaginé diverses couvertures de Cheminées. L'effet que doivent produire ces couvertures, est de laisser un passage libre à la fumée, & de la fermer au vent ; ainsi il y a plusieurs sortes de ces couvertures, ou calottes. Voici la description de quelques-unes.

CHEMINÉE A CALOTTE. On éleve un tourillon sur le faîte de la Cheminée, & l'on y place, sur un pivot, la girouette & sa calotte. Cet ouvrage est de tôle ; elle doit être peinte avec de la suie détrempée dans l'huile.

CHEMINÉE EN MITRE. La couverture en est plus large, & tombant un peu plus bas que la corniche du tuyau, laisse entre ses apuis des espaces vuides, par où la fumée s'échape.

CHEMINÉE DE CARDAN. La couverture de cette Cheminée a dans son sommet une petite ouverture, & il sort de chaque côté du tuyau deux cornets, dont l'un tend en haut, & l'autre en bas. La régle certaine, en fait de Cheminées, est que l'air s'accélére d'autant plus dans un tuyau, que l'entrée en est plus large : mais comme les Cheminées plates ont prévalu, c'est aux Architectes à ménager une hotte, la plus grande qu'il sera possible ; & pour cela ils ne doivent pas craindre de prendre un pouce ou deux du terrein de la chambre, & sacrifier quelque petit avantage à celui de ne point avoir de fumée.

CHENE. Arbre de futaie, fort connu par sa grandeur, la solidité & la durée de son bois, mais il est le plus long à venir : il fournit le gland, les noix de galle & le gui. On compte trois sortes de Chênes : 1o. le vrai Chêne qui a le glan plus long & plus gros, & qui est plus droit & meilleur que les autres ; 2o. le Rouvre, qui n'est pas si haut ; il a le tronc tortu, ainsi que les branches, & le gland plus petit, 2o. l'Yeuse ou le Chêne verd, parce que ses feuilles sont toujours vertes.

La culture du Chêne mérite une attention particuliére à cause de l'étendue & de l'importance de ses usages ; sa propriété pour la construction des vaisseaux le rend précieux aux Nations commerçantes. Toute sorte de terrein lui est propre ; mais il profite davantage dans les bonnes terres : il vit plus long-tems qu'aucune autre espéce d'arbre. Dans les terres fortes, il croît lentement, mais son bois est plus solide ; dans les sablonneuses & graveleuses, il vient plus vîte, mais il ne devient pas aussi gros ; dans les meilleures terres, son diamettre, au bout de trente ans, n'excéde guéres un pied, mais parvenu à ce dégré de grosseur, il croît très-promptement : ainsi ce seroit mal entendre ses intérêts que d'abattre à cet âge un pareil arbre.

Pour avoir des Chênes de la meilleure espéce, il faut ramasser vers le mois de Novembre, les glands les plus gros, & qui, par une parfaite maturité, sont tombés de l'arbre, les semer aussi-tôt dans une terre bien ameublie, & qu'on a laissé reposer au moins tout l'Eté précédent. On doit auparavant la labourer à sillons croisés, & semer ensuite à la main deux boisseaux de glands sur un espace de cent

soixantes perches, ou d'un acre, car il y en a beaucoup qui sont mangés par les oiseaux : il faut faire ensorte que la poignée se répande sur la plus grande étendue de terrein que l'on peut ; après on doit passer la herse pour les ensévelir. Lorsqu'on les plante pour former une avenue, il faut mettre une espace de quarante à cinquante pieds.

Lorsqu'on veut élever un bois de Chêne sur un terrein creux & humide, on doit d'abord en partager l'étendue en différentes portions : le labourer d'abord à sillons croisés ; en Avril, à sillons hauts : en Juin, herser, & faire une couche de fumier, ou de terreau, ou de marne, ou d'autre bon amendement : ensuite semer les glands, comme ci-dessus, puis labourer à sillons croisés : enfin, défendre le champ du dommage que le bétail y pourroit faire. Dans les lieux élevés, on doit labourer d'abord la terre à l'uni, à la fin d'Octobre, & avec la grande charrue ; au commencement de Décembre herser, répandre les engrais, comme fiente de cheval, de poule, de raclure de corne, chiffons, & labourer à la traverse : au milieu de l'Eté donner un troisiéme labour, retourner la terre à la Saint Michel, la herser à la Toussaints, & alors semer les glands ; mais en semer quatre boisseaux par acre.

Ceux qui ont des Bois, aiment mieux employer des plants enracinés, que de semer des glands. Pour cet effet, ils déracinent un jeune plant, & avec la motte, autant qu'il est possible, ils le transportent dans une fosse préparée, & ont soin de couper entiérement le pivot, le tout dans le mois d'Octobre, ou au milieu de l'Hyver.

Le Chêne est le bois le plus fort & le meilleur à bâtir, tant sur la terre que dans l'eau, parce qu'il ne pourrit pas : c'est le bois le plus estimé pour tous les ouvrages de charpente, de menuiserie & de sculpture ; celui de Danemarck est le plus propre à faire de belles boiseries.

CHENEVIS (le) est la graine qui produit le chanvre ; elle vient du chanvre mâle : il est d'un grand usage pour la volaille, oiseaux, pigeons & poules. On en fait de l'huile à brûler : cette même huile sert pour aprêter les laines. Le Chenevis réduit en poudre, entre dans la composition du savon noir.

CHENILLES. Reméde pour garantir les arbres du ravage qu'y font les Chenilles. Prenez du genet, coupez-le menu, faites-le infuser dans de l'eau pendant la nuit : il en faut une brassée dans un baquet ; le lendemain aspergez-en, avec un goupillon, les arbres & autres plantes où vous verrez des Chenilles, & faites plusieurs fois la même opération.

CHERUI ou CHIROUI. Plante potagére, dont les racines sont faites en forme de petits navets longs, & que l'on mange en Carême. On la multiplie de graine, qui est noirâ-

tre, & piquante à la langue, on la ſéme & on la cultive comme la betterave : elle vient auſſi de plant.

CHEVAL. Animal fort connu, qui a quatre pieds, qui hennit, & qui rend de grands ſervices à l'homme.

Les parties d'un beau Cheval doivent être formées de la maniére ſuivante.

La tête doit être menue, étroite & ſéche, point trop longue, placée haute : les oreilles petites, droites, placées au plus haut de la tête : les pointes des oreilles portées en avant lorſqu'il galope ou va le pas, ce qu'on apelle l'oreille hardie : le front étroit, avec un épi, c'eſt-à-dire, un retour de poil, en forme de friſure naturelle : une étoile au front, mais lorſqu'il n'eſt, ni gris, ni blanc : les ſiliéres élevées, & point enfoncées : les yeux clairs, vifs, pleins de feu, médiocrement gros, & à fleur de tête : le regard fixe & fier, les nazeaux bien fendus, les lévres menues : la barbe ne doit avoir guéres de chair, & n'être, ni plate, ni relevée : la bouche médiocrement fendue : la langue menue, les barres tranchantes & décharnées : on apelle ainſi la partie des gencives qui eſt ſans dents, & qui ſert à l'apui du mors : elles doivent être telles pour être ſenſibles, afin que le Cheval ait bonne bouche. Or, il a une bonne bouche lorſqu'il a l'apui égal, ferme & leger, l'arrêt aiſé, qu'il a la bouche fraîche & pleine d'écume, & que l'embouchure lui donne du plaiſir. L'encolure ne doit pas être chargée de chair : elle doit monter droit en haut en ſortant du garrot, & aller en diminuant, faiſant un peu l'arc juſqu'à la tête : être longue, & près de la criniére : être maigre & tranchante.

A l'égard des Jumens, c'eſt une bonne qualité d'avoir l'encolure un peu épaiſſe & charnue : l'encolure eſt plus néceſſaire pour la beauté du Cheval, que la petite tête. Le crin doit être délié, long, peu épais : le garrot élevé, & aſſez long, point trop charnu : les épaules médiocres, plates, déchargées de chair : c'eſt un grand défaut pour un Cheval d'être large d'épaules : ainſi il ne faut pas qu'il y ait plus de cinq pouces de diſtance d'un bras à l'autre.

Un beau Cheval doit encore avoir les reins doubles, c'eſt-à-dire, un peu plus élevés aux côtés de l'épine du dos, qui doit être large & bien fournie : le dos ferme, point en ſelle, depuis le garrot juſqu'aux hanches, le tour des côtes ample & rond : le ventre médiocre aux chevaux de main, mais grand pour ceux de carroſſe, cependant point avalé : les flancs pleins, & au haut un épi de chaque côté : la croupe large & ronde, juſqu'au haut de la queue, & les os des hanches aſſez éloignés, pour qu'ils ne ſe puiſſent voir : la queue ferme, forte, ſans mouvement, placée haute, & garnie de poil. A l'égard des jambes, celles de devant doivent avoir

le bras large, nerveux: il doit être long pour les chevaux destinés au travail, & court pour ceux de manége, afin qu'ils aient un beau pli de jambe, & un beau mouvement en marchant. La jambe doit être fort large & plate; elle est telle lorsque le nerf est détaché & éloigné de l'os: le genouil doit être également large & plat, sans grosseur, ni rondeur au-dessus; le boulet gros, plat & large, sans enflure; le paturon court. On apelle long jointés, ceux qui l'ont trop long. Le sabot doit avoir la corne luisante & unie, & former une figure ronde, mais plus large en bas qu'en haut; le talon haut & large; la fourchette bien nourrie, ni trop petite, ni trop grosse. Les cuisses doivent être longues & bien fournies de chair: les jarrets grands, secs, nerveux & souples: la jambe de derrière large & plate, descendant à plomb du jarret au boulet. Au repos, lorsque les pieds de devant sont bons, ceux de derrière le sont aussi: les uns & les autres ne doivent pas être chargés de poil: les jambes doivent être d'une hauteur convenable: elles sont telles, lorsqu'en mesurant depuis le jarret jusqu'au coude, on trouve la même distance depuis le jarret jusqu'au bas du talon: elles seront trop longues s'il y en a davantage. On apelle haut montés, les Chevaux qui les ont ainsi.

Observations qu'on doit faire quand on achète un Cheval, pour n'être point trompé.

On doit examiner d'abord si le Cheval qu'on achète est propre à l'usage auquel on le destine. Par exemple, un Cheval que l'on destine pour aller sur le pavé, doit être large près de terre, & ce qu'on apelle écaché: & celui, au contraire, que l'on destine à la chasse & à courir, ne doit pas être ainsi, parce qu'il auroit trop d'épaules, & conséquemment peu d'haleine & de vitesse.

Cela posé, on doit examiner, 1°. l'âge du Cheval. Or, on le connoît à certaines dents. Pour cet effet, il faut savoir que, peu après qu'il est né, il lui vient d'abord les dents de lait: elles sont petites, blanches, & point creuses, faciles à discerner des autres. Jusqu'à deux ans & demi il en a encore douze, six dessus & six dessous: vers cet âge de deux ans & demi, il lui en tombe quatre, deux dessus & deux dessous: à la place de ces quatre dents, il en vient quatre autres, qu'on apelle pinces: elles sont plus grandes & plus fortes: ce sont les dents du milieu. A trois ans & demi il lui vient ce qu'on apelle les crocs ou crochets, d'abord ceux de la gencive de dessous, & ensuite ceux de la gencive de dessus: vers ce même-tems de trois ans & demi, il lui en tombe encore quatre autres de lait, deux dessus & deux dessous, & à leur place, il en revient quatre autres aussi grosses que les pinces, on les apelle mitoyennes. A quatre ans

& demi les quatre derniéres de lait, qui ſont aux quatre coins deſſus & deſſous, tombent, & il vient à leur place quatre autres, qu'on apelle les coins.

De là il ſuit, 1°. que lorſqu'un Cheval n'a encore que huit dents de lait, il n'a guéres plus de deux ans & demi, ou tout au plus trois. 2°. Que lorſqu'il en a encore quatre, il n'a pas plus de trois & demi, & que lorſqu'il n'a plus de dents de lait, il a tout au moins quatre ans & demi, & il eſt dans les cinq ans. Il a cinq ans pleins, lorſque la chair qui étoit au-dedans des coins eſt toute retirée. Il a cinq ans & demi lorſqu'elles demeurent creuſes & vuides. Depuis cinq ans & demi juſqu'à ſix, ce vuide s'emplit, & à ſix ans la dent ſe trouve auſſi haute par le dedans que par le dehors: il ne reſte qu'un creux au milieu. Le Cheval étant à l'âge de ſix ans, marque, c'eſt-à-dire, que les coins ſont creux & noirs dans le milieu: car à cet âge on ne regarde plus qu'aux coins. A ſix ans complets, il a les coins hors de la gencive de l'épaiſſeur d'un petit doigt: à ſept, de l'épaiſſeur du ſecond doigt, ou doigt annulaire: à huit ans, de l'épaiſſeur du troiſiéme doigt. Or, cette hauteur de la dent hors de la gencive, eſt la marque la plus ſûre pour diſcerner l'âge. A cet âge de huit ans, la dent (c'eſt-à-dire, les coins) n'a plus de creux noir, & elle eſt toute unie: on apelle cela avoir raſé, parlant du Cheval, & cependant il y en a pluſieurs qui à neuf ans n'ont point encore raſé.

Lorſqu'une fois le Cheval a raſé, on ne peut juger de l'âge qu'à la longueur des dents, ou aux crochets ou crocs. Ainſi, ſi celui de deſſus & celui de deſſous eſt uſé, & égal au palais: ſi l'un & l'autre eſt gros & rond, craſſeux, uſé & jaune, le Cheval a au moins dix ans: car, par exemple, un Cheval qui n'a que ſix ans, a le crochet de deſſus cannelé en dedans, & comme creux, & il a celui de deſſous pointu, tranchant des deux côtés, & ſans craſſe. Les autres marques qu'un Cheval eſt vieux, ſont lorſque les faliéres ſont fort creuſes, l'os de la ganache pointu, le poil du ſouci mêlé de poils blancs, ce qu'on apelle ſiller, ce qui dénote quatorze ou quinze ans, le palais décharné & ſec dans le milieu.

2°. Pour connoître s'il a les yeux bons, il faut, 1°. bien ſituer le Cheval, conſidérer long-tems, & avec grande attention, ſes yeux, les regarder la nuit avec une petite bougie, parce qu'on verra juſqu'à la moindre tache. Si on eſt en plein jour & au ſoleil, comme dans un Marché, chercher l'ombre, & mettre la main par-deſſus l'œil: la vitre doit être claire & tranſparente comme du cryſtal, ſans nuage, ni tache, ni cercle blanc autour. La prunelle, qui eſt le fond de l'œil, doit être blanche, ſans tache au fond, qu'on apelle un dragon.

En général, un Cheval qui eſt aveugle a la démarche incertaine : quand il eſt mené en main, il n'oſe mettre les pieds à terre : étant dans l'écurie, ſes oreilles ſe dreſſent & tournent de côté & d'autre, quand il entend quelqu'un derriére lui.

3°. Examiner ſi l'eſpace entre les deux os de la ganache près du goſier, eſt raiſonnable, s'il n'y a pas dans cet eſpace aucune dureté, ni glande mouvante : car ſi le Cheval eſt jeune, c'eſt un ſigne qu'il n'a pas jetté ſa gourme, ou qu'il l'a jettée imparfaitement : mais ſi la glande eſt fixe & douloureuſe, & que le Cheval ait paſſé ſept ans, c'eſt un ſigne de morve. Cependant il y a des Chevaux qui ont en ces parties des duretés fixes qui ne ſont pas morve : on les apelle fics, & on peut les extirper avec le raſoir & des cauſtiques.

4°. Les épaules : ſi elles ſont bien ou mal bâties. Il faut qu'un beau Cheval ait les épaules plates, petites, déchárnées. Celles qui ſont chargées de chair, & peu mouvantes, rendent un Cheval déſagréable, & l'empêchent d'être un bon coureur : cependant un Cheval chargé d'épaules eſt bon pour le tirage, c'eſt-à-dire, pour le carroſſe ou la charrette.

5°. Les jambes. 1°. Pour voir ſi elles ne ſont pas uſées & travaillées, & elles ſeront telles, ſi elles ſont droites, c'eſt-à-dire, le genouil, le canon & la couronne deſcendront à plomb, & le boulet ſera auſſi avancé que le reſte : on apelle ce défaut être droit ſur ſes membres : car, pour qu'une jambe ſoit bien plantée, il faut que le dedans du boulet ſoit placé deux doigts plus en arriére que la couronne (celle-ci eſt l'eſpace qu'occupe le poil qui tombe ſur la corne tout autour du pied.) 2°. Si elles ne ſont pas arquées, c'eſt-à-dire, lorſque la jambe prend la forme d'un arc plus ou moins, défaut qui vient d'un travail exceſſif. 3°. Si elles ſont ſuffiſamment plates & larges, ce ſont les meilleures : & elles ſont telles, ſi le nerf qui eſt au derriére de la jambe eſt gros & ferme, & éloigné de l'os. 4°. S'il n'y a point à côté des boulets, entre les nerfs & l'os, une groſſeur molle & pleine d'eau, qu'on apelle mollettes : elles indiquent que le Cheval a beaucoup travaillé. 5°. Si on ne trouve point quelque ſuros : c'eſt une eſpéce de calus attaché à l'os, & dont on s'aperçoit en paſſant la main le long du canon, qui eſt l'eſpace de la jambe depuis le genouil juſqu'au boulet : il vient en dedans du canon. S'il en vient un autre en dehors, on les apelle des ſuros chevillés, parce qu'ils traverſent la jambe : ils font boiter le Cheval à la longue. 6°. S'il n'y a point une crevaſſe, qu'on apelle malandre, au pli du genouil : car elle tient la jambe roide, ſur-tout aux vieux Chevaux. 7°. Si le boulet eſt tel qu'il faut : s'il n'eſt pas trop petit, marque de peu de vi-

gueur : ou ne paroît pas trop gros, ce qui marqueroit une jambe usée : s'il n'est pas trop roide ou trop pliant, sur-tout derrière, ce qui dénote la foiblesse de cette partie : s'il n'y a pas en quelqu'endroit du boulet une grosseur comme une petite noix, molle au toucher, & pleine de glaires, marque de jambe travaillée.

On connoît enfin qu'un Cheval a les jambes usées, si, étant arrêté, il avance tantôt sur une jambe, tantôt sur une autre, pour se soulager : ou si, étant à l'écurie, il en avance une, & demeure là, ce qu'on apelle montrer le chemin de Saint Jacques.

6°. Examiner si le Cheval est bien planté : pour l'être bien, il faut, 1°. pour les jambes de devant qu'elles soient plus écartées du côté des épaules que du côté des pieds, en sorte que la distance d'un pied à l'autre doit être moindre. Les genoux ne doivent point être serrés l'un contre l'autre : la jambe doit aller en ligne droite jusqu'au boulet : les pieds étant posés à terre, les pinces doivent être directement en avant. A l'égard des jambes de derrière, elles doivent tomber à plomb du jarret au boulet : les pieds doivent être posés à plat, & non sur la pince : car s'il pose la pince la première, c'est une marque qu'il a tiré la charrette. Enfin, les pieds ne doivent point être situés en dehors, sur-tout lorsqu'il recule.

7°. Examiner s'il marche bien : or, il marche bien, 1°. lorsqu'il fait le lever de la jambe avec facilité, qu'il ne croise pas les jambes l'une sur l'autre sans porter le pied, ni en dehors, ni en dedans : 2°. lorsqu'il a le soutien bon, c'est-à-dire, lorsqu'il soutient la jambe en l'air le tems qu'il faut, & ne laisse pas tomber promptement son pied à terre : 3°. lorsqu'il a l'apui du pied à terre ferme, & sans apuyer le pied plus d'un côté que d'autre, ni en dedans, ni en dehors, mais droit, & lorsque le boulet ne porte point trop bas, ou demeure trop roide : 4°. lorsqu'il avance son pas, c'est-à-dire, qu'il est diligent à marcher ; qu'il est leger à la main, c'est-à-dire, qu'il n'apuie point trop sur le mors ; qu'il mâche continuellement sa bride, tient la tête haute, & qu'il a du mouvement aux épaules pour la commodité du Cavalier ; que ses pas ne sont point allongés, ni dégingandés ; qu'il remue souvent les jambes sans battre la poudre, & qu'il fait deux tems dans un espace, où d'autres Chevaux n'en font qu'un, ce qu'ils ne devroient pas faire : 5°. lorsqu'il va commodément ; & il ira ainsi, si le train de devant & celui de derrière ne font qu'un seul & même mouvement ; car par-là il ne cause aucun faux mouvement au Cavalier, & ne l'ébranle point du tout.

8°. Lorsqu'il marche avec sûreté ; & pour le faire, il doit, 1°. lever la jambe un peu haut ; car s'il ne la léve pas assez,

ſez, c'eſt une marque qu'il a les jambes ruinées ; 2°. avoir l'apui du pied bon & ſûr pour ne pas broncher. Pour avoir toutes ces qualités, il faut qu'un Cheval ſoit un peu long. Au reſte, lorſqu'un Cheval va le trot, il léve les jambes en croix de Saint-André ; ainſi il léve la jambe du montoir devant, & celle hors du montoir derriére, & il les tient en l'air en même-tems ; enſuite poſant ces deux-là à terre, il léve les deux autres en l'air, & toujours de la même maniére alternativement. Lorſqu'un Cheval va l'amble, il léve les deux jambes du même côté, & les a toutes deux en l'air en même-tems. 2°. Il porte à terre le pied de derriére environ vingt pouces plus avant qu'il n'a poſé le pied de devant ; car plus il le poſe avant, mieux il va l'amble.

8°. Examiner les pieds, & 1°. le ſabot qui doit être d'une forme preſque ronde, & avoir la corne douce, unie, brune & épaiſſe ; voir ſi elle n'eſt pas caſſante, ce qu'on reconnoîtra, s'il manque beaucoup de morceaux de corne autour du pied, & ſi elle éclate à l'endroit où les clous ſont rivés ; 2°. ſi les cercles qui entourent ſouvent la corne, ſont plus hauts que les reſtes de la corne, car alors ils font boiter le Cheval ; 3°. S'il n'y a pas au pied aucune avalure, c'eſt-à-dire, lorſque le Cheval ayant fait quartier neuf, la corne eſt raboteuſe & difforme : 4°. ſi la ſole eſt forte, tout le pied creux & éloigné du fer : 5°. ſi le Cheval n'eſt pas encaſtelé, & on l'apelle ainſi, lorſque les talons ne prennent pas leur tour en rond, mais s'étrécilſent auprès de la fente de la fourchette, en ſorte que de chaque côté de cette fente, au lieu de trois ou quatre doigts de largeur au talon, il y a à peine un doigt : c'eſt un défaut qui fait ſouvent boiter, & marque une grande ſéchereſſe de pied : 6°. s'ils n'ont pas dans le paturon un des côtés du talon plus haut d'un pouce que l'autre : la mauvaiſe ferrure peut en être la cauſe : 7°. ſi le pied n'eſt pas comble : on l'apelle ainſi lorſque la ſole eſt plus haute que la corne, & que tout le pied eſt plein par le deſſous, & rond au lieu d'être creux : c'eſt un défaut qui rend le pied difforme & ſemblable par le deſſus à une écaille d'huître : 8°. s'il n'a pas quelque ulcére ou poireau en-dedans des quartiers, qui ſont fendus depuis le poil juſqu'au fer, ou au-deſſus de la couronne. Enfin, on doit éxaminer ſi le Cheval n'a pas les pieds trop gros ou trop grands, ou s'il ne les a pas trop petits.

9°. Examiner s'il a aſſez de corps ou de flanc, ce que l'on connoît par l'eſpace vuide qui eſt depuis l'os de la hanche juſqu'à la derniére côte, ou ſi les côtes ſont trop ſerrées en comparant leur hauteur avec les os des hanches : ce défaut peut venir de maigreur, & en ce cas il peut ſe guérir ; mais s'il vient des côtes mal tournées, le défaut eſt notable : car quoique le Cheval ait de l'ardeur, & qu'il

mange bien, il ne prendra jamais de flanc, & deviendra efflanqué.

100. Voir s'il n'eſt pas altéré de flanc, ou s'il a le flanc trop avalé : ce défaut eſt un acheminement à la pouſſe : on le connoît lorſque le Cheval tirant ſon haleine, retire la peau du ventre à ſoi, & fait au long des côtes comme une corde ou un vuide : c'eſt ſigne d'une grande chaleur cauſée par une fatigue exceſſive.

110. Voir s'il n'eſt pas pouſſif outré, ou pouſſif déclaré : ce que l'on connoît lorſque le Cheval tire ſon haleine à lui, & que le flanc lui bat non-ſeulement au bout des côtes, mais auſſi juſqu'auprès de l'épine du dos, ou juſqu'au plat de la cuiſſe ; on le connoît encore s'il a le flanc fort avalé, ſi, en le faiſant touſſer, la toux eſt ſéche & réïtérée, s'il pette en touſſant : dans tous ces cas le mal eſt incurable : on connoît s'il eſt courbattu aux mêmes indices.

120. Examiner s'il n'eſt point ſouffleur ou ſiffleur, c'eſt-à-dire, ſi, en galopant ou en trotant quelque-tems, il ſouffle extrêmement juſqu'à inquiéter le Cavalier : mais ce défaut, qui déplaît à tout le monde, ne vient pas de la pouſſe ni d'aucun vice du poumon, comme on le croiroit : il vient de ce que les conduits de la reſpiration ſont trop étroits : ces ſortes de Chevaux, quoiqu'ils ne ſoient pas pouſſifs, & qu'ils ſoient de ſervice, ne durent pas ſi long-tems que les autres.

A l'égard des Chevaux de carroſſe, il faut les faire tirer avant de les acheter, quoiqu'ils aient belle montre à trotter : & pour tirer comme il faut, ils doivent baiſſer les hanches en tirant, lever l'encolure & la tête.

130. Examiner le train de derriére, &, 1°. voir ſi la croupe n'eſt point coupée, ni avalée : 2°. ſi la queue n'eſt point ſituée trop bas, marque de foibleſſe : 3°. ſi les cuiſſes ſont ſuffiſamment éloignées l'une de l'autre, ſi elles ſont maigres & décharnées : 4°. ſi le Cheval n'eſt pas crochu, ce qui arrive lorſque les jarrets ſont plus près l'un de l'autre que les pieds : ce défaut vient de foibleſſe, & fait que dans les deſcentes il ſe les frotte l'un contre l'autre : 5°. s'il n'a pas le défaut contraire, c'eſt-à-dire, s'il porte les jarrets en dehors, ce qui vient de la même cauſe : 6o. s'il n'y a pas quelque groſſeur ou tumeur, comme une chair molle croiſſant entre cuir & chair, entre le gros nerf & l'os du jarret au-deſſus du pli, ce qu'on apelle un veſſigon : ou une tumeur qui vient au-deſſous, qui fait porter la jambe roide au Cheval, & le fait boiter : ou une humeur calleuſe dure comme l'os, qui vient au haut du plat de la jambe & en-dedans : elle eſt douloureuſe, & fait boiter le Cheval ; c'eſt un eſparvin : ce défaut fait que le Cheval n'a pas le mouvement du jarret libre & aiſé, & on le connoît en ce

qu'il hausse, en marchant, la jambe de derriére plus haut que l'ordinaire par un mouvement violent; 7°. si le pli du jarret n'est point enflé : ce défaut est considérable; c'est souvent une source de quantité de mauvaises humeurs : 8°. s'il n'y a point de crevasse, qu'on apelle solandre, par où s'évacue l'humeur. En un mot, on ne sçauroit trop examiner le jarret, parce que cette partie porte la plus grande charge du corps. 9°. Lorsque les deux jambes de derriére sont plus foibles que les deux de devant, le Cheval ne fera pas un long service. On connoît cette foiblesse lorsque le Cheval n'a que peu ou point de mouvement à la jambe de devant, & que quand on le pousse, il forme des arrêts sur les hanches : si, au contraire, la foiblesse vient des jambes de derriére, il sera crochu, ou, au contraire, il portera les jarrets en dehors, ou il aura les défauts dont on a parlé ci-dessus.

14°. Examiner le bas du jarret, & voir s'il n'y a pas le long du nerf de la jambe, 1°. des queues de rat; ce mal a la figure d'une arrête de poisson : l'endroit où il est, est sans poil. 2°. Des poireaux : ils viennent au boulet, ou ils sont cachés sous le paturon : ils jettent une humeur puante, infectent la jambe, & sont difficiles à guérir. 3°. Des fics, qui viennent à la fourchette, dans le milieu ou à côté, & quelquefois sous la sole : quoiqu'ils ne jettent pas du pus au commencement, ils sont fort longs à guérir : il faut se garder de négliger ce mal. On connoît qu'un Cheval a eu des fics, lorsque le pied qui en a été affligé est plus grand que les autres. 4°. Des crevasses qui entourent le derriére du boulet, à l'endroit du pli : on les apelle mules traverséres; elles sont douloureuses, & séchent difficilement. 5°. Ce qu'on apelle de mauvaises eaux; c'est une humeur fort puante, qui, en sortant, rend le cuir blanchâtre : on la découvre sous le poil du paturon : elle vient le plus souvent aux jambes de derriére. On peut arrêter le cours de ces eaux dès le commencement, sinon elles deviennent l'origine des maux qui font périr les Chevaux par les jambes.

Les Chevaux de carrosse sont plus sujets que les autres à tous les maux dont on vient de parler dans cet article, parce qu'ayant été nourris dans des pays marécageux, comme la Hollande, la Frise, &c. ils ont contracté des humeurs qui leur tombent sur les jambes, & leur causent divers maux, tous fort dangereux.

Le plus sûr, lorsqu'on achete un Cheval de Carrosse, est de le choisir, autant qu'il se peut, avec peu de poil; qu'il ait les jarrets secs, sans chair, la jambe plate & nerveuse, sans enflure au boulet, ni autres défauts notables.

15°. Examiner si le Cheval ne boite point; & pour le connoître, le faire trotter en main sur le pavé; & pendant qu'il trotte, observer le lever, le soutien & l'apui de la jambe,

voir s'il tient les reins droits, sans les baisser & sans se bercer, c'est-à-dire, sans pancher la hanche tantôt d'un côté, puis de l'autre, à tous les tems qu'il fait au trot, ni marquer ces mêmes tems avec la tête ce qui seroit une marque qu'il boite, mais la tenir droite, sans la branler.

1°. S'il a bonne bouche : & pour cet effet, voir s'il a l'encolure relevée, large & épaisse, les reins bons & bien faits, ainsi que les jambes & les pieds. *Voyez ci-dessus l'Article de la bouche du Cheval.* 2°. Si, en apuyant le doigt fortement sur la barre, cela lui cause de la douleur, c'est une bonne marque. 3°. Voir si les barres n'ont point été rompues ou blessées, ce qu'on connoît par quelques cicatrices. 4. S'il n'a point la bouche trop sensible, ce qu'on connoît, lorsqu'en le faisant partir de la main, il bégaie, c'est-à-dire, il bat à la main, ne pouvant souffrir l'apui ; s'il ne s'arrête pas facilement au moindre mouvement de la main. Si, au contraire, on l'arrête facilement après une course violente, s'il a la bouche pleine d'écume, s'il mâche continuellement son mors, c'est la marque d'une bonne bouche.

17°. Examiner s'il a de la vigueur & de l'agilité ; ce que l'on connoît lorsqu'il est sensible à l'éperon, c'est-à-dire, qu'il se trémousse aux moindres aproches de l'éperon, ce qu'on apelle pincer un Cheval ; s'il tâche de s'échaper de la main avec action du pied. La vigueur est différente de l'ardeur : un Cheval ardent est incommode, & déplaît au Cavalier, parce qu'il va d'une maniére turbulente & à contre-tems.

1°. Voir s'il résiste & s'attache aux éperons, lorsqu'on lui en donne, c'est-à-dire, qu'il rue, saute & recule, & se fait battre, sans vouloir aller en avant : on apelle *Ramingues* ces sortes de Chevaux, c'est signe de méchanceté : on doit les distinguer des rétifs, qui veulent aller où il leur plaît, refusent d'aller où l'on veut, & se défendent autant qu'ils peuvent, pour ne pas obéir. On doit rebuter ces sortes de Chevaux : car les meilleurs sont ceux qui craignent jusqu'au moindre signe du coup ; qui, au seul serrer de la jambe, sont en allarme ; qui, du pas, se mettent en galop, sans se faire solliciter ; qui galopent aisément & long-tems, ont une carriére vive & unie, & l'arrêt leger & juste.

Enfin, pour achever de connoître un Cheval qu'on veut acheter, on doit le monter au sortir de l'écurie, & sans l'animer, ni lui faire peur de l'éperon, ni de la houssine : lâchez-lui quatre doigts de la bride, pour le tenir dans l'apui de la main, le laissant aller le pas à sa fantaisie : laissez-le aller dans cette négligence un quart-d'heure ; s'il doit broncher, il bronchera ; s'il est pesant à la main, il ira entiérement sur le mors ; s'il est paresseux, il diminuera son allure, & s'arrêtera. Si, pour le faire aller en avant, il faut

branler le corps, les jambes, & même les bras, vous connoîtrez bien-tôt les qualités du Cheval. Mais si, malgré votre molleſſe à le chaſſer, il marche la tête levée, mâchant ſon mors, le pas hardi, & ſans broncher, il ne faut pas douter que le Cheval ne ſoit vigoureux. C'eſt un défaut notable ſi un Cheval va l'entre-pas, ou le traquenard, c'eſt-à-dire, ſi ſon allure eſt mêlée de l'amble & du pas, ou mêlée de l'amble & du galop, qu'on apelle l'*Aubin*, (comme les Chevaux des Meſſageries qui portent les paniers ou ballots) c'eſt une marque de foibleſſe de reins, ou de jambes uſées. Pour détruire dans un Cheval cette ſorte de train rompu, on peut lui mettre des entraves ou cordages, afin de lui faire prendre un train aſſuré.

Les qualités d'un Cheval deſtiné pour aller le pas, ſont différentes de celles d'un Cheval deſtiné à la chaſſe. Pour bien aller le pas, un Cheval doit apuyer le pied ferme à terre; de là vient qu'un Cheval qui va bien le pas, ne galope pas dans la perfection; au lieu qu'un Cheval de chaſſe galope facilement, & aſſis ſur les hanches, il ne léve pas trop haut les jambes de devant, il porte la tête & l'encolure haute, ſans charger la main, ce qui marque qu'il eſt de grande haleine & vigoureux.

FERRURE DES CHEVAUX. Il eſt eſſentiel, pour tout homme qui a des Chevaux, ſoit pour le voyage, ſoit pour le ſervice de la Campagne, ſoit pour tirer la chaiſe ou le carroſſe, de ſçavoir la méthode qu'il faut tenir pour les bien ferrer.

Il y a ſur cela quatre régles principales. 1°. On ne doit brocher ou mettre les clous qu'à la pince des pieds de devant, & au talon des pieds de derriére, parce qu'il y a beaucoup de corne à prendre à l'un & à l'autre. Ainſi il faut bien ſe garder de les brocher à la pince de derriére, & au talon de devant, parce qu'il y a peu de corne, & qu'on rencontre d'abord le vif; de ſorte que ſi on broche un peu trop haut vers ces endroits, on ſerre la veine qui entoure le pied, où l'on rencontre le vif, ce qui fait boiter le Cheval, & l'on dit qu'il eſt encloué. De là vient le proverbe, pince devant & talon derriére, pour dire qu'on ne doit brocher que ſur ces endroits-là.

2°. On ne doit jamais ouvrir les talons aux Chevaux, c'eſt-à-dire, que lorſque le Maréchal pare le pied, il ne doit jamais couper le talon près de la fourchette, & l'emporter juſqu'au haut à un doigt de la couronne, parce que par-là il affame le pied, & fait qu'il ſe ſerre, & s'étrécit.

3°. On doit employer les clous les plus déliés de lame, & non les épais, parce que ceux-ci font éclater la corne, & l'emportent avec eux, & que tous les trous coupent en rond le ſabot.

4°. Les fers doivent être les plus legers qu'il eſt poſſible,

selon le pied & la taille du Cheval, parce que les fers épais lassent le Cheval, & que leur pesanteur fait bien-tôt lâcher les clous, au moindre chopement contre les pierres.

5°. Pour bien parer les pieds des Chevaux, le Maréchal ne doit point creuser dans les quartiers, ni couper les talons, parce qu'il affoibliroit les pieds, & les feroit dessécher. 2°. Il doit laisser les talons des pieds de devant forts, de peur que le Cheval, venant à se déferrer, ne se gâte les pieds en chemin. 3°. Ajuster le fer de façon qu'il ne soit pas trop ouvert, ni trop découvert. Les éponges ne doivent guéres être plus longues que le talon, (on apelle ainsi les deux bouts du fer,) ni déborder beaucoup en dehors au talon: mais le milieu doit être posé sur le talon qui touche la fourchette. 4°. Le fer ne doit point porter sur la sole, (qui est comme une semelle de corne au-dessous du pied) mais sur le tour & au-dessous du sabot, & d'un doigt de largeur, & également sur la corne; car si le fer apuyoit ailleurs, il feroit boiter le Cheval. 5°. Mettre les clous, puis laisser aller le pied à terre, pour voir si le fer est bien assis; ensuite les brocher, c'est-à-dire, les enfoncer, les couper avec la tenaille, couper la corne qui passe au-delà du fer, & celle que le clou a pu faire éclater au-dessous: enfin, les river bien exactement.

Les personnes qui ont leurs Biens situés dans des Provinces où il y a beaucoup de prairies & de fourage, peuvent faire commerce de Chevaux. Pour cet effet, on doit élever le plus qu'on peut de jeunes Poulains de ses Cavales, & avoir l'attention de les vendre dès qu'on les a dressés au trait ou à la selle: ou bien on achete des Poulains de trois ans, & après qu'on les a bien nourris jusqu'à cinq ou six ans, & qu'on ne les a fait travailler qu'avec ménagement, on les vend à haut prix, & on les remplace par d'autres jeunes, qu'on a à bon marché. On peut aussi acheter des Chevaux maigres de fatigue, mais sans vices, & les revendre, quand on leur a fait bien reprendre corps.

Tous les Médecins sont d'accord que l'éxercice du Cheval est fort utile à la santé, & particuliérement dans la cachexie, les langueurs hypocondriaques, les affections mélancoliques, &c. Cet éxercice fortifie les digestions, rend la circulation plus libre, favorise les excrétions. Les secousses du mouvement du Cheval donnent aux liqueurs la fluidité qui leur est nécessaire, & aux solides le ressort pour bien s'acquiter de toutes leurs fonctions: (le changement d'air y contribue aussi) c'est une fort bonne méthode, pour conserver sa santé, de monter quelquefois à Cheval; mais ce ne doit pas être quand on a trop mangé, ou qu'on a faim.

La plûpart des hommes deviennent gras & robustes, en

s'adonnant à cet éxercice ; au lieu qu'auparavant ils étoient maigres, foibles & délicats.

CHEVRE (la) eſt un animal a cornes, & à quatre pieds, qui donne de fort bon lait : on en éleve par troupeaux. Une bonne Chévre doit être de grande taille, large du derriére, le poil doux & uni, les mamelles greſſes, les pis longs, les blanches paſſent pour avoir plus de lait. On fait cas de celles qui n'ont point de cornes. Les Chevres ne vivent guéres plus de huit ans : elles portent juſqu'à près de ſept ; elles demandent qu'on les tienne proprement ; elles ſe gouvernent comme les brebis, on les méne aux champs, & on les raméne dans le même-tems. Si on en a un troupeau, on n'en peut donner que cinquante à conduire au Chévrier, parce que ce bétail n'eſt pas facile à mener. Ces bêtes trouvent facilement de quoi paître par-tout, & dans les lieux les plus ſtériles : les landes ſont les pâturages qu'elles aiment le mieux. En Hyver, on les nourrit avec des feuilles d'arbres, des choux, des herbes ſéches, des raves, des navets, l'herbe apellée Quinte-feuille & la pâture pendant la roſée, les rendent abondantes en lait : on doit ſeulement les faire boire ſoir & matin, & les tenir chaudement en Hyver, car le froid leur eſt fort nuiſible. Elles donnent du lait pendant quatre ou cinq mois de l'année, & on les trait le matin & le ſoir. On doit faire accoupler les Chévres avec les Boucs, lorſqu'elles ont deux ans, & dans le mois de Novembre, afin que quand elles chévrotent, elles trouvent de nouvelles herbes, pour avoir plus de lait. Une bonne Chévre donne quelquefois juſqu'à deux Chévreaux d'une portée ; les Chévres demandent qu'on les ſoigne pendant qu'elles chévrotent, car elles ſouffrent beaucoup, on doit les nourrir de foin quelques jours avant & après. On nourrit le Chévreau de lait, & de la ſemence d'orme & de lierre : on les éléve pour le reſte comme les agneaux : les Chévres alaitent un mois. Quand on a beaucoup de Chévres, on fait mieux d'élever les Chévreaux pour augmenter le troupeau que de les vendre petits.

Les maladies des Chévres ſont à peu près les mêmes que celles des Brebis, & conſéquemment les remédes le ſont auſſi.

Les Chévres & les Chévreaux ſont d'un bon profit à la campagne par pluſieurs raiſons. 1°. Elles donnent plus de lait que les Brebis, & leur lait eſt plus ſain ; il eſt même ſouvent ordonné pour la ſanté. Quand elles ſont bien nourries, elles en donnent juſqu'à quatre pintes par jour : on en fait des fromages en Languedoc & en Provence. On fait du ſuif de la graiſſe des Chévres & des Boucs. Le poil de Chévre ſert à quantité de choſes utiles, comme chapeaux, bouracans, camelots, &c.

2°. La chair du Chevreau, quand il n'a pas passé six mois, est tendre & fort délicate.

Le Dauphiné, le Poitou, la Guienne, sont les Provinces où l'on nourrit le plus de Chévres.

Les Chévres sont bonnes pour les terres maigres : elles se plaisent sur les collines les plus escarpées, les rochers les plus stériles, d'où cependant elles reviennent les mamelles pleines, pour nourrir leurs Chévreaux, & elles remplacent en bien des Pays le lait des vaches, quand il n'y a point de ces derniéres.

CHEVRE-FEUILLE, (le) arbrisseau. Ses fleurs sont la plûpart de couleur de pourpre rayées de quelques lignes blanches, & jettent une odeur suave : elles deviennent jaunes lorsque la fleur commence à se passer ; les Chevres-feuilles garnissent les espaliers des jardins ; on en fait des palissades, des buissons, & on lui donne diverses figures. Il vient de marcotte ; ou bien on couche les branches en terre, & il remplit le vuide des palissades qui en sont formées : il se multiplie aisément.

CHEVREUIL (le) est une bête fauve & sauvage, qui vit dans les bois, qui ressemble au Cerf, mais qui est plus petit & de meilleure fuite; il éxerce fort les Chasseurs. Sa femelle s'apelle Chevrette : on les trouve au fort des buissons, bruyéres & joncs, dans les hautes montagnes & grandes vallées. C'est sur la fin de l'Eté qu'on va les guetter dans les buissons où ils font leur viandis. On ne doit courir que les mâles, on les connoît par le pied de devant, qu'ils ont plus grand que les femelles, ainsi que les jambes. Leur rut commence au mois d'Octobre, & ne dure que quinze jours.

CHASSE DU CHEVREUIL. Les chiens courans, entre deux tailles & bien rablés, sont les meilleurs contre les Chevreuils.

Le Chevreuil étant parti de la reposée, découplez les chiens, afin qu'ils soient maîtres de la voie : & de tourner aussi-tôt que le Chevreuil tournera, en leur criant : *Bellement, mes bellots, bellement ; vel allé, vel ci allé.* Sonnez du gros-ton, par mots entre-coupés, jusqu'à ce qu'il soit lancé. Les Piqueurs doivent tenir plus éxactement leurs chiens pour le Chevreuil que pour les autres grandes bêtes, pour leur aider à tourner & à requêter, ils doivent sçavoir les derniéres voies que les chiens ont chassées, en y faisant des brisées, les unes fort hautes, les autres un peu plus basses ; & pour celles qu'ils jetteront à terre, il faut qu'il y en ait de plus grosses les unes que les autres, pour les discerner & connoître les derniéres voies du Chevreuil, & y mener leurs chiens requêter.

La chair de Chevreuil est la plus délicieuse au goût, entre celle de tous les animaux sauvages.

CHI-

CHICORÉE. Plante potagére d'un grand uſage, ſur-tout en ſalade : il y en a de pluſieurs ſortes. La blanche, qu'on apelle la menue, eſt la meilleure : elle eſt tendre, friſée, & elle blanchit fort bien. La Scariole eſt eſtimée & fort à la mode. La verte eſt plus ſauvage : on les perpétue toutes par le moyen de la graine. Le tems de les ſemer eſt d'ordinaire en Juin & Juillet : c'eſt le moyen d'en avoir en Septembre pour l'Automne.

Si on veut en avoir de bonne pour l'Hyver, on la doit ſemer depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Septembre, du moins dans les terres ſablonneuſes.

On en fait de grandes planches de cinq à ſix pieds de large, pour les replanter au cordeau, & au mois de ſeptembre, on ſeme la graine fort claire : on doit avoir ſoin d'éclaircir le plan quand il léve trop dru ; il a beſoin d'être ſouvent arroſé & ſarclé. Comme les Chicorées craignent beaucoup le froid, on doit les couvrir avec du grand fumier ſec pour les faire blanchir, on les lie de deux ou trois liens ; & pour les conſerver plus long-tems, on les enterre dans du ſablon, dans une cave, ou dans une ſerre, la racine en haut.

Si on veut en avoir dans toutes les ſaiſons, on doit en ſemer tous les quinze jours, depuis le mois de Mai juſqu'aux premiers jours d'Août. A l'égard de la Chicorée ſauvage, on la ſeme à la fin d'Avril, en terre legére, & à la mi-Mai en terre forte. On la mange en été jeune coupée, après l'avoir fait tremper quelques heures, pour lui ôter ſon amertume.

MANIÉRE de faire un ragoût de Chicorée blanche. Epluchez votre Chicorée, lavez-la, faites-la bouillir une demi-heure dans l'eau ; puis mettez-la dans de l'eau fraîche, preſſez-la bien, mettez-la cuire enſuite avec un peu de beurre & de coulis, ſi c'eſt en gras ; ſinon, avec un petit roux de farine, pour lier la ſauſſe : votre Chicorée étant cuite, aſſaiſonnez-la, & dégraiſſez-la. Cette ſorte de ragoût eſt fort bon pour mettre ſous un morceau de mouton, ſoit épaule, ſoit gigot.

Si c'eſt en maigre, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême, au lieu du roux, & mettez-y deſſous quelques œufs mollets.

CHICORÉE (la) ſauvage croît dans les lieux incultes : on la cultive auſſi dans les jardins ; on l'emploie beaucoup dans les purgatifs, pour les obſtructions du foie & pour les fiévres : elle eſt rafraîchiſſante, apéritive & abſterſive.

CHIENDENT. Plante qui croît ſur-tout dans les lieux arides & ſablonneux. Sa racine eſt d'un grand uſage dans les tiſanes : elle doit être groſſe, bien nourrie, blanche, récente, cueillie en Mai ou Septembre : elle eſt rafraîchiſſante & apéritive.

CHIENS de Troupeau. Ils doivent être de groſſe taille, la tête & les oreilles grandes, les yeux noirs, les dents aiguës, le cou gros, les jambes grandes, les ongles durs & courts, la voix groſſe : on choiſit pour cela de gros matins, ou des dogues. On doit les armer d'un collier garni de pointes de clous, leur donner à manger parmi le troupeau même, les nourrir de gros pain, & leur donner quelquefois des os à ronger pour leur affermir les dents, & les rendre hardis à attaquer ; mais ne leur donner jamais de chair de brebis & de mouton : les dreſſer à ramener les brebis égarées, & à être dociles à la voix du Berger.

CHIENS de Chaſſe : il y en a de pluſieurs ſortes.

Les CHIENS courans ſont les Levriers, Mâtins & Dogues.

Les CHIENS couchans ſont les Braques, Epagneuls & Baſſets.

Les Lévriers ſont des Chiens à hautes jambes : ils ont la tête déliée & fort longue : ils chaſſent de viteſſe, & non par l'odorat. Les petits ſont pour courre le lapin & le liévre : ils viennent d'Angleterre & d'Eſpagne. Les plus grands ſont pour courre le loup, le ſanglier, & toutes les groſſes bêtes ; on les apelle Lévriers d'attache : les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie.

Les Dogues & les Mâtins ſont utiles pour aſſaillir les groſſes bêtes, comme le ſanglier.

Les Limiers, ſont des Chiens muets, qui ſervent à quêter & à détourner le cerf.

Les Braques ſont excellens par l'odorat.

Les Epagneuls chaſſent de gueule, & forcent les lapins dans les brouſſailles, & chaſſent le nez bas.

Les Baſſets ou Chiens de terre, entrent dans les taniéres, attaquent tout ce qui s'enterre, comme renards, bléreaux, fouines, &c. ils ſont noirs à demi-poil, avec la queue en trompe.

Les CHIENS couchans chaſſent de haut nez, & ſervent à faire lever les perdrix & les cailles : les meilleurs viennent d'Eſpagne.

On apelle CHIENS vicieux, ceux qui chaſſent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toujours de la meute.

Les CHIENS blancs ſont excellens pour le cerf, ſur-tout lorſqu'ils ſont tout blancs, ſans aucune marque.

Les CHIENS noirs ſont auſſi eſtimés, lorſque les marques qu'ils ont d'ailleurs ſont blanches, & non pas rouges.

Les gris pareillement, parce qu'ils ſont infatigables à la chaſſe : ils n'ont pas, à la vérité, l'odorat ſi fin ; mais ils ne coupent jamais, & ne ſe rebutent point de requêter.

Les fauves, c'eſt-à-dire, dont le poil rouge tire ſur le brun, ſont d'un naturel étourdi & impatient ; & on ne les employe qu'à courir le loup & les bêtes noires.

En général, un Chien courant eſt bon lorſqu'il a les oreilles longues, larges, épaiſſes, le col long & fléxible, les épaules éloignées l'une de l'autre, les jambes rondes & droites, le ventre avalé, le poil gros & rude en y paſſant la main; mais ces marques ne ſont ſenſibles qu'après qu'ils ont trois mois.

Education des Chiens de Chaſſe courans.

Lorſqu'ils ont quinze jours, on doit leur arracher le bout de la queue, pour en tirer le filet & le ver qui les ronge: quand ils ont ſix ſemaines, on leur coupe le filet, ou ver de la langue, afin qu'ils prennent corps & ne mordent point: on les laiſſe trois mois ſous leur mere, & on les nourrit de lait: enſuite on les donne à nourrir au village. On ne les laiſſe point manger de la charogne; on les nourrit de pain de froment, & non de ſeigle. A dix mois on les met aux champs parmi les autres, avec leſquels on les couple petit à petit, & on les accoutume d'aller en chaſſe, & une houſſine à la main, on les oblige de faire comme les autres.

Pour leur aprendre ce que ſignifie le ſon du cor, on doit leur ſonner, de tems en tems, le ton grêle, pendant qu'ils ſont en bas âge & dans le chenil. On les dreſſe au forhus, c'eſt-à-dire, qu'un Valet, après s'être muni de quelque friandiſe, s'écarte un peu d'eux, ſonne du cor, en criant, *tya-hillaut*, pour le cerf, & *va lui aller* pour le liévre, juſqu'à ce que les Chiens ſoient arrivés à lui: pendant ce tems-là, un autre les découple, en criant, *écoute à lui*, *tirez*, *tirez*, *tirez*. Alors on leur donne des friandiſes; mais dans le même-tems, celui qui les tenoit accouplés, ſonne du cor, & les apelle comme avoit fait le premier; & celui-ci, auprès duquel ils ſont, leur donne des coups de houſſine, en criant, *écoute à lui*, *tirez*, *tirez*; & les Chiens étant retournés d'où ils étoient partis, on leur donne à manger quelque choſe comme auparavant. Par ce manége, on leur aprend à obéir au ſon du cor & à la voix; c'eſt ce qu'on apelle le forhus.

Pour inſtruire les Chiens à courir le cerf, il faut qu'ils ayent ſeize ou dix-huit mois; alors on les mene dans les bois, une fois la ſemaine. Si c'eſt pour forcer un cerf, on choiſit le tems où il eſt en plus grande venaiſon, comme au mois de Juillet, & les ſuivans: & pendant qu'on chaſſe le cerf, on obſerve de le faire paſſer proche d'eux quand il a été laſſé par les Chiens qui ſont faits à cette chaſſe: & comme ils ſont en état alors de le pourſuivre, ils s'animent à la vue de leur proie, & ils l'atteignent. On tue le cerf, & on leur en donne la curée. On doit les mener ſouvent à la chaſſe, mais dans la bonne ſaiſon, qui eſt le Printems & l'Automne.

A l'égard de la chasse du liévre, les Chiennes y sont beaucoup plutôt propres que les Chiens, car dès qu'elles ont près d'un an, on peut les y mener : &, pour cet effet, on doit avoir un liévre, le lâcher devant la petite Chienne, avoir en même-tems un bon Chien, qu'on lâche sur le liévre : celui-ci étant attrapé par le Chien, on y amène la jeune Chienne, & on la laisse tuer elle-même le liévre. On ne doit dresser les Chiens pour la chasse, que lorsqu'ils ont près de deux ans.

Les maladies des Chiens sont de diverses sortes. 1o. La rage chaude & courante, qui sont incurables ; c'est un poison qui les mine & les consume en peu de tems. 2o. La rage muë : on la connoît en ce qu'elle leur ôte l'apetit, & qu'ils cherchent à se plonger dans l'eau : on les en guérit en leur faisant avaler une décoction faite avec la racine, nommée *spatula putrida*, dite passe-rage, & du jus d'ellébore noir & de rue, passé dans un linge avec du vin blanc, & on les saigne. 3. La rage apellée tombante, parce que ceux qui en sont attaqués tombent à tous momens sans pouvoir se soutenir : on les en guérit avec une mixtion faite avec de la graine de peane, du jus de racines de porc, & du jus de croisette, & on les saigne aux erres. 4o. La rage endormie, ainsi dite, parce qu'ils veulent toujours dormir : le remède est une mixtion de jus d'absinthe, de la poudre d'aloës, de la corne de cerf brûlée, & deux dragmes d'agaric dans du vin blanc. 5o. La rhumatique, qui vient d'une trop grande abondance de sang, & leur fait enfler la tête : le remède est une décoction de fenouil, de gui de lierre, de polypode, qu'on fait bouillir avec du vin blanc.

6o. La gale qui vient d'un sang corrompu, & les fait tomber en langueur. Remède : on fait bouillir une livre de sain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleurs de soufre, du sel pilé & passé, de la cendre bien menue, deux onces de chaux : ces ingrédiens étant incorporés l'un dans l'autre, il s'en fait un onguent, dont on frotte le corps du Chien à l'ardeur du soleil, & on le tient proprement en le lavant avec de la lessive ; si le poil lui tombe, on le graissera avec du vieux oing.

7o. Le flux de ventre, causé par les fatigues de la chasse. Remède : on les sépare les uns des autres, on leur donne à manger une bouillie de farine de féves, fort épaisse, où l'on mêle de la terre sigillée.

8o. Les poux. Remède : on les lave avec une décoction de feuilles de menthe, qu'on fait bouillir avec de la cendre, & deux onces de staphisagre en poudre ; on y dissout deux onces de savon ordinaire, une once de safran : ce remède leur est pareillement propre pour les puces & autres vermines.

9°. Les vers sur le corps. Remède : on se sert des noix vertes pilées, infusées quatre heures dans une chopine de vinaigre, & qu'on fait ensuite bouillir deux heures : on passe le tout, & on met dans cette décoction de l'aloës hépatique, de la corne de cerf brûlée, de la poix-résine, une once de chaque ; on remue le tout, & on frotte l'endroit où sont les vers.

10°. Les vers dans le corps. Remède : on pile avec un demi-verre d'huile de noix, de jus d'absinthe, de l'aloës, du staphagre, deux dragmes de chaque, & une dragme de corne de cerf & de soufre ; on lui fait avaler cette mixtion.

Remède contre les morsures des Bêtes venimeuses.

On prend une poignée d'herbes de la croisette, de rue, de bouillon-blanc, de la menthe, le tout en pareille dose, & pilé : on le fait bouillir une heure dans du vin blanc, on passe cette décoction, & on y met un gros de thériaque dissoute : on lave la morsure.

11°. Les plaies : on doit les frotter avec de la feuille de chou rouge.

Morsure faite par un Chien enragé. Remède : on lui fait boire trois ou quatre fois d'une décoction de germandrée.

CHIROGRAPHAIRE. (Créancier) est celui qui n'a qu'un billet, sous seing privé, pour reconnoissance de sa dette : or, une telle reconnoissance n'est point authentique elle n'emporte point hypothéque comme celles qui sont passées par-devant Notaire, & elle n'est point éxécutoire.

CHOCOLAT. Pâte séche, dure, assez pesante, de couleur brune & rougeâtre, & d'un goût agréable. Le cacao en est la base ; c'est la graine d'une espéce de concombre, qui vient sur un petit arbre aux Indes Occidentales.

Les pepins dont est formée cette graine, étant dépouillés de leur écorce par le feu, ensuite pelés, & rôtis dans une bassine à feu modéré, on les pile dans un mortier, il s'en forme une pâte, qu'on cuit avec du sucre : c'est le Chocolat de santé. Si on veut lui donner de l'odeur, lorsque le cacao & le sucre sont réduits en pâte, on y ajoute une poudre de dix-huit gousses de vanille, sur quatre livres de cette pâte, un gros de canelle, & huit clous de girofle ; d'autres y ajoutent un grain de musc, ce qui n'est pas du goût de bien des gens : on mêle promptement le tout, de peur que le volatil ne s'en évapore, & on en fait des tablettes.

Maniére de préparer le Chocolat. Mettez dans une Chocolatiére une pinte d'eau commune, faites-la bouillir, mettez-y alors quatre onces de bon Chocolat rapé, & autant de sucre en poudre ; couvrez le vaisseau, laissez bouillir doucement la liqueur, environ un quart-d'heure, l'agitant

sur le feu avec un moulinet, qu'on tourne dans la chocolatiére ; c'eſt un bâton qui paſſe au travers du couvercle, percé exprès, & qu'on tourne à droite & à gauche : éloignez la chocolatiére du feu, laiſſez mitonner la liqueur un autre bon quart-d'heure ; remuez-la enſuite avec le moulinet pour la faire mouſſer, & verſez-la dans des taſſes.

Le Chocolat eſt bon aux eſtomacs froids, à la poitrine, à la toux, au vertige, & pour fortifier le baume de vie : il nourrit beaucoup ; il eſt bon dans l'étiſie.

CHOPINE. (la) Meſure, qui, relativement à la pinte de Paris & Orléans, tient une livre d'eau ou un peu moins de ſeize onces.

CHOUX. On en diſtingue cinq eſpéces : 1°. le Chou cabus blanc, qui eſt la plus hâtive : 2°. le Chou pommé de Milan : 3°. le Chou à groſſe côte, & le Chou-fleur qu'on peut regarder comme un genre différent des autres. Le Chou, en général, demande une terre abondante en ſucs, & qui ait beaucoup de fond, ſans être trop humide. Ainſi les terres fortes, labourées & amendées par le fumier, leur conviennent aſſez, ſur-tout ſi elles ſont pierreuſes : il en eſt de même des pleines ſablonneuſes & qui ont du fond, lorſqu'elles ont été améliorées de longue main, comme pour y mettre du chanvre : ſi on peut y joindre des arroſemens abondans par le ſecours de quelques ſources, on pourra avoir des Choux toute l'année.

Culture des CHOUX. On ſeme les Choux blancs au mois d'Août, & même plutôt ſi le terrein eſt froid : lorſqu'ils ſont levés d'un demi-pied, on les tranſplante en pépiniére, & dans la ſuite on les replante dans une terre bien fumée à deux pieds l'un de l'autre ; on les arroſe, & on les ſarcle. Les Choux de Milan & Choux friſés, qui ſe mangent en Hyver, ſe ſément ſur couche au mois de Mai dans tous les mois de l'année juſqu'en Octobre, & on les cultive comme les autres.

Les Choux blonds ſe ſement ſur terre vers la fin de Mai. On doit planter juſqu'au collet toutes ſortes de Choux, leur couper le pivot, & butter le pied de terre, & les bien arroſer pendant les chaleurs. Pour en avoir de la graine, il faut attendre au bout de l'année qu'ils ont été plantés : on en met pour cela un certain nombre dans un endroit à l'écart & expoſé au ſoleil, & depuis les mois de Mai ou Juin, ils montent en graine juſqu'en Juillet : la graine en eſt ronde, & groſſe comme des têtes d'épingle.

Si on veut avoir de bonne graine de Choux de Milan & de Choux pommés, on doit choiſir entre les Choux, ceux qui paroiſſent les plus beaux & les mieux faits, & après les avoir arrachés avec la beche, les tranſplanter avant les grandes gelées dans un jardin bien abrité, où on les replante de

nouveau; puis avec des paillassons, on les garantit des pluies d'Hyver, des neiges & des glaces. On fend un peu en croix la pomme sans toucher jusqu'à l'œil ou à sa tige, afin que les feuilles puissent s'ouvrir & qu'elles montent en graine. Il faut avoir attention de ne pas laisser grener des Choux d'une autre espéce dans le voisinage de ceux-ci, de peur que le mêlange des semences n'en abâtardisse l'espéce.

Pour conserver des Choux pendant tout l'Hyver, on pratique dans le jardin des trous en forme de puits de quatre pieds de profondeur : on en garnit le fond avec de la paille, & par un tems sec, on y met les Choux fraîchement cueillis la tête en bas, & à côté les uns des autres : on met une couche de paille sur chaque couche de Choux, & une forte de paille sur le dernier lit de Choux, & on couvre le tout avec deux pieds de terre un peu pilée.

Choux en ragoût. Faites bouillir un quart-d'heure dans l'eau un Chou bien lavé ; mettez-le ensuite dans l'eau fraîche : étant refroidi, pressez-le, puis ôtez les feuilles l'une après l'autre, & y mettez à chaque un peu de farce ; après quoi remettez les feuilles comme elles étoient, entourez le Chou d'une ficelle, & faites-le cuire dans une braise, laquelle se fait avec sel, poivre, persil, ciboule, thym, laurier, clous, oignon, racines : mouillez avec du bouillon lorsqu'il est cuit, pressez-le legérement dans un linge blanc pour faire sortir la graisse, coupez-le en deux, & servez-le sur un plat avec du coulis par-dessus.

Choux-fleurs. Ce sont les Choux les plus délicats : on ne les employe qu'en ragoûts. La graine n'en vient point en France : on la tire de l'Isle de Chypre par Marseille, & il faut la renouveller tous les ans. La bonne est de couleur vive, pleine d'huile & bien ronde : on la séme sur couche dès le mois d'Avril, & on les cultive comme les autres.

Maniére d'apréter les Choux-fleurs. Epluchez-les, & lavez-les, faites-les cuire un moment dans de l'eau, retirez-les pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faite avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre & de sel. Etant cuits, dressez-les dans un plat ; & si c'est en gras, mettez dessus une sausse au coulis, ou il y ait un peu de beurre dedans ; si c'est en maigre, faites-y une sausse blanche.

Autre ragoût de Choux-fleurs. On peut le faire, 1o. au beurre : pour cet effet, faites-les cuire avec de l'eau, sel, beurre, clous de girofle, à grand feu ; ensuite faites-les bien égoutter, mettez-les dans un plat, faites-y une sausse liée avec beurre, vinaigre, sel, muscade ; pêtrissez votre beurre avec un peu de farine pour lier la sausse.

2o. Au jus : mettez de l'eau dans une marmite jusqu'à moitié, jettez-y un morceau de beurre, deux ou trois bar-

des de lard & du sel. Lorsque l'eau bout, faites-y cuire vos Choux-fleurs un peu plus qu'à demi : retirez-les, laissez-les égoutter, arrangez-les dans une casserole, & mettez-y un coulis de veau ; puis faites-les mitonner à petit feu sur un fourneau, & étant prêts à servir, mettez autour de la casserole cinq ou six morceaux de beurre manié avec un peu de farine, & remuez un moment sur le feu : on ajoute une legére pointe de vinaigre.

CHUTES & Contusions. Si la Chûte est considérable, ou que les coups reçus soient violens, il faut d'abord boire un ou deux verres d'eau fraîche, & ne pas manquer de se faire saigner pour faire rentrer dans les vaisseaux le sang qui peut être extravasé. Usez ensuite d'une potion vulnéraire de cette sorte. Prenez de l'eau distillée de pavot rouge, quatre onces ; du vinaigre de vin, six gros ; des yeux décrevisses préparés, deux scrupules ; du syrop de roses séches, une once. Mêlez le tout pour deux doses à prendre, une le matin à jeun, & l'autre sur le soir.

CHUTES des Chevaux, & effort des reins. On connoît que la Chûte est dangereuse, lorsqu'elle a été faite avec violence, & que le cheval jette le sang par la bouche & par les nazeaux, ou qu'il ne peut reculer, particuliérement en montant, ce qui dénote que les reins ont souffert effort.

Si le cheval jette du sang, & qu'il ait peine à marcher, on doit, 1°. le saigner en petite quantité, frotter les reins avec de l'eau-de-vie, lui apliquer deux ventouses aux deux côtés des reins, scarifier autour des ventouses, afin de faire sortir le sang extravasé, barrer le cheval, ensorte qu'il ne puisse se mouvoir beaucoup, lui frotter les reins avec de l'esprit de vin, & de l'huile de térébenthine, parties égales, & l'un & l'autre bien agité ; puis apliquez chaudement de l'emmiellure rouge ou commune : à chaque aplication on peut y ajouter une once de galle en poudre : puis frottez les reins avec un bain de bonnes herbes, tel qu'on fait pour les jambes foulées, comme mauve, guimauve, bouillon-blanc, sauge, romarin, thym, lavande mercuriale, pariétaire, rue, absinthe, armoise, baies de laurier, &c. faites cuire une partie de ces herbes dans un chaudron, avec de la lie de vin rouge, pendant trois heures, puis ajoutez-y trois livres de miel : laissez un peu refroidir le tout, prenez une poignée de ces herbes, & frottez-en les reins du cheval, & renouvellez la friction ; trempez quelque vieux linge dans ce bain, apliquez-le sur les reins, & mettez une couverture dessus : faites avaler au cheval une once de polycreste, une once de grains de genièvre, concassés dans une pinte de vin rouge, & ce pendant huit jours, de deux jours l'un, & pour faire évacuer le sang extravasé.

Si le cheval ne jette point de sang, & qu'il ait fait un simple effort des reins, enforte qu'en trottant, le derriére lui chancelle, apliquez-lui de l'huile de térébenthine avec de l'eau-de-vie, & enfuite de l'emmiellure.

CIBOULE, plante bulbeufe. Les Ciboules fe multiplient de graine, laquelle eft groffe comme de la poudre à canon, un peu plate d'un côté, & demi-ronde de l'autre. On les feme fur planche pendant toute l'année, hors les grands froids : on les éclaircit quand elles levent trop dru, on les replante : on en met quatre ou cinq enfemble, pour faire une touffe : on les farcle, & on peut les laiffer trois ou quatre ans dans leurs planches.

CIGOGNE, Oifeau fauvage, qui a le bec fort long & rouge, les jambes de même, la queue courte, le corps blanc, la tête & le bout des ailes noirs : cet oifeau fait la guerre aux ferpens & aux couleuvres, & elle les mange : elle habite le haut des arbres & des rochers : cet oifeau reffemble affez au héron, mais il n'eft pas fi grand.

CIDRE, boiffon d'un grand ufage dans les Pays où il n'y a point de vin. Le Cidre fe fait de pommes les plus communes & les moins agréables au goût ; cependant elles ne doivent point être aigres ; car il n'y a que les pommes, qui font douces qui faffent le Cidre gracieux, & qui ne porte point à la tête. Après qu'on a cueilli les pommes on doit les laiffer expofées à l'air en différens monceaux : enfuite on les porte au grenier, & on les range, chaque forte felon fon dégré de maturité. On brife d'abord les pommes, ou avec des pilons, ou dans une grande auge, fous deux meules de bois pofées debout & attachées par un eflieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller : enfuite on les met dans un preffoir femblable à celui qui fert à fouler le raifin ; on les y met en quarré, on en fait plufieurs lits, & on étend de la paille entre chaque lit ; ou bien on les entoure d'une toile forte pour contenir le marc : lorfqu'il eft bien preffuré, on le verfe dans des tonneaux, on l'y laiffe bouillir quinze jours ou trois femaines, après on le bouche. Pour boire de bon Cidre, il faut attendre qu'il foit fait dans le tonneau, qu'il bouille long-tems fans être bouché, & qu'il flate le goût : on le colle comme le vin, on le met en bouteilles. Le bon Cidre doit être clair, d'un goût doux & piquant, & de bonne odeur : il y a du Cidre que l'on garde juſqu'à la quatriéme année.

Méthode d'Angleterre pour bien faire le Cidre. Environ quarante heures après que le jus des pommes eft dans la cuve, & que vous verrez une croûte s'élever au-deffus, ne la remuez point, ne la laiffez point rompre, mais tirez par la canule, & de tems à autre, un verre de Cidre, pour voir s'il eft bien clair, & alors tranfvafez-le dans un vaif-

ſeau bien net ; cette opération détache une partie de la lie, & empêche la croûte de ſe mêler avec le Cidre.

2°. Lorſque le Cidre a été mis dans le muid, on le laiſſe fermenter pendant quatre ou cinq jours, pour lui donner une certaine force, mais pas plus long-tems, autrement il n'auroit plus de douceur : après ce terme, ſoutirez-le dans un vaiſſeau où l'on a brûlé une méche de ſoufre, & bouchez-le juſqu'au tems de le mettre en bouteilles, c'eſt-à-dire, à la fin de Mai ou d'Août, & ne le ſoutirez pas trop ſouvent, de peur de l'affoiblir. *Journ. d'Angleterre.*

L'eſprit de cidre fortifie le cœur, & convient aux affections mélancoliques : il en eſt de même du Cidre qui a fermenté avec le gros raiſin de Damas.

CIMENT (le) ſe fait de morceaux de terre cuite, & communément de tuileau, que l'on pile & que l'on réduit en poudre. La qualité plus ou moins parfaite du Ciment dépend de celle de la terre, dont ſont compoſés ces morceaux de tuileaux. Plus la terre, dont ſont faits les tuileaux, a le grain fin, plus elle a été cuite, meilleur eſt le Ciment : les terres employées à la poterie & à la faïance ſont préférables. On pile ordinairement le Ciment à force de bras, avec des maſſues de bois ou de fer : il y a des moulins pour cette opération, mais ils ſont rares. Le Ciment a des propriétés particuliéres, & des qualités ſupérieures à celles du plâtre quand on ſçait le preparer comme il faut. On en peut faire toutes ſortes d'ouvrages, auſſi propres que ſolides, qui imitent le marbre, & qui peuvent décorer un apartement. On s'en ſert particuliérement pour les ouvrages qui ſe font dans l'eau : celui de tuile eſt plus eſtimé que celui de brique. Il entre dans une toiſe un ſeptier de Ciment & trois boiſſeaux de Chaux. Le prix du Ciment eſt de trente-ſix ſous le ſeptier, porté ſur le lieu ; ſi on va la querir, il n'eſt que de trente ſous.

CIRE (la) eſt la production du travail des abeilles : la meilleure eſt jaune, de couleur vive, d'une odeur agréable & bien purifiée.

MANIÉRE de la perfectionner pour les divers uſages auxquels elle eſt propre. Lorſqu'on a tiré le miel de la Cire, on méle cette Cire avec celle qui n'en étoit pas remplie, on la met dans un chaudron avec de l'eau à proportion : on fait un feu clair deſſous, & on remue la Cire avec une écumoire ; dès qu'elle eſt bien fondue & bien liquide, on la verſe dans un ſac de groſſe toile, fait en capuchon, qu'on a auparavant trempé dans l'eau chaude, & enſuite tordu, on le pend au plancher, on met deſſous un baquet à demi plein d'eau fraîche, dans lequel la Cire tombe ; on preſſe le ſac avec de gros bâtons de bois dur, que

l'on gliſſe le long du ſac & vers le bas, on rejette dans le chaudron ce qui n'a pu paſſer : & dès qu'il eſt bien fondu, on le rejette dans le ſac, & on le fait paſſer par la chauſſe à force de la tordre. Ceux qui ont une grande quantité de ruches, ont de petits preſſoirs, avec un deſſous qu'on apelle forme, qu'ils ont ſoin de bien mouiller par-tout, avant d'y poſer le ſac rempli de Cire chaude, afin que la Cire qui ſort ſe détache facilement, & ils n'ont pas tant de peine : au reſte, il faut d'abord preſſer doucement.

Pour mettre la Cire en pain, il faut après qu'elle a été preſſée, la laiſſer refroidir & ſe figer : puis l'amaiſer & la laver dans de l'eau propre, d'où on la tire avec une écumoire : enſuite on la met dans un chaudron, où il y a de l'eau à proportion, avec du feu clair deſſous, & on la fait fondre : dès qu'elle eſt bien liquide, on la verſe dans pluſieurs terrines, dont le haut eſt beaucoup plus large que le fond : on doit y avoir mis auparavant un tiers d'eau bien chaude, & en avoir bien mouillé les bords. La Cire s'y fige bien-tôt, & forme un pain de la figure de la terrine : ce pain ſe décolle en ſe refroidiſſant. On ne doit point toucher de tout le jour à ces terrines : comme les ordures ſe précipitent au fond du pain, on en ratiſſe le deſſous, lorſqu'il eſt entiérement froid.

On fait encore, avec le marc de la Cire qui reſte dans le ſac pendant qu'il eſt chaud, des pelottes ou petites boules, que l'on vend à ceux qui font des toiles cirées.

Pour faire blanchir la Cire, on la fait fondre une troiſiéme fois, toujours avec de l'eau, & on la verſe dans un chaudron fort large, & on y met deſſous un réchaut pour l'entretenir liquide : enſuite on trempe dans la Cire une planche fort mince, bien unie, au milieu de laquelle on a mis un clou ou bouton, pour la pouvoir plonger, & retirer ſans ſe brûler, mais après l'avoir plongée auparavant dans un baquet plein d'eau fraîche. La Cire qu'enléve la planche forme comme des feuilles de Cire de l'épaiſſeur d'un écu, qui ſe refroidiſſent bien-tôt : alors on plonge cette planche couverte de Cire dans un cuvier d'eau fraîche, ce qui la fait détacher facilement de la planche, & on continue de tremper la planche dans la Cire fondue, juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus : enſuite on étend ſur de la toile cirée cette Cire réduite en feuilles, on l'expoſe à la roſée du mois de Mai, & on la couvre exactement d'une autre toile. Si l'ardeur du ſoleil la fait fondre, on l'arroſe avec de grands arroſoirs, le tout juſqu'à ce que la Cire ait le dégré de blancheur qu'on deſire : cela demande beaucoup de ſoin & d'attention.

CIRE (la) d'Eſpagne eſt compoſée avec la gomme-laque, la poix-réſine & la craie : on y ajoute du cinabre,

(c'eſt l'eſpéce de vermillon le plus beau) pour la Cire rouge, & du noir de fumée pour la noire.

CITERNE, eſpéce de réſervoir qu'on fait conſtruire pour avoir de l'eau, lorſqu'on ne peut pas faire des puits ſans trop de dépenſe : on la creuſe auſſi ſpacieuſe que l'on veut ; par exemple, trois toiſes de large ſur tout ſens dans œuvre, & deux de haut ſuffiſent pour contenir aſſez d'eau pour les beſoins d'une maiſon : on l'entoure de deux murs, à un pied & demi de diſtance l'un de l'autre : on remplit l'intervalle de terre glaiſe bien pêtrie. Le fond doit être un maſſif de moilon de dix-huit pouces d'épaiſſeur, ſur lequel on met un lit de terre glaiſe de même épaiſſeur, avec un petit pavé par-deſſus, lié avec un ſable de riviére, ſans chaux ni ciment : le fond doit être un peu en pente.

On laiſſe un trou au milieu de la voûte pour puiſer de l'eau. On doit pour la conſtruction de ce bâtiment, ſe ſervir de ciment fait avec de petites tuiles, & de la chaux fraîchement éteinte : on doit faire au-deſſus de la voûte, & du côté d'où doit venir l'eau, une eſpéce d'auge, longue de quatre pieds & haute de deux, percée en rond dans le fond, avec une grille, & garnie de ſable, pour que l'eau tombe dans la Citerne : cette auge eſt placée ſous terre, couverte d'une groſſe pierre. Les eaux, dont on remplit la Citerne, ſe recueillent des gouttiéres attachées aux couvertures de la maiſon ; elles doivent avoir leur iſſue dans un baſſin de plomb, & de là elles ſont conduites par un tuyau dans l'auge. On doit tenir la Citerne couverte d'un toît, & mettre un couvercle ſur l'ouverture.

CITRON (le) eſt le fruit d'un arbre qui croît en Provence, en Italie & en Portugal : il eſt de figure oblongue, d'un jaune tendre & leger : il eſt cordial, rafraîchiſſant, bon contre la bile & le venin des maladies contagieuſes, ſur-tout étant piqué de girofle ; ſa ſemence tue les vers. On fait, avec l'écorce de Citron, une liqueur qu'on apelle eau de Citronnelle, & de cette ſorte. Choiſiſſez des Citrons dans leur maturité, d'une couleur vive, pointillée, & dont l'écorce eſt épaiſſe ; coupez-en les zeſtes, ou l'écorce jaune : diſtillez-les avec de l'eau & de l'eau-de-vie, à un feu un peu vif ; faites un ſyrop avec du ſucre fondu en eau fraîche ; verſez vos eſprits diſtillés dans ce ſyrop : paſſez le tout à la chauſſe, & laiſſez-le clarifier. La recette, pour cinq pintes de Citronnelle, eſt quatre Citrons moyens, une livre & un quart de ſucre, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, deux pintes & demi-ſeptier d'eau pour le ſyrop.

CITROUILLE, plante potagére, dont le fruit eſt fort gros, & dont les branches s'étendent fort loin. Les Citrouilles ne ſe multiplient que de graîne, laquelle eſt plate, ovale, & de couleur blanchâtre : c'eſt une des quatre ſe-

mences froides ; on la recueille lorsqu'on coupe le fruit pour s'en servir. On les éléve ordinairement en pleine terre : avant de les semer, on doit les faire tremper dans l'eau, pour faire avancer le germe. Quand on veut les replanter, on fait des trous fort éloignés les uns des autres ; on les couvre de beaucoup de fumier, & on a soin de les bien arroser. C'est à la fin du mois d'Août qu'on les cueille. La Citrouille sert à faire des potages, des fricassées, du pain, des remédes.

Potage à la CITROUILLE. Coupez de la Citrouille par morceaux : mettez-la dans un pot avec de l'eau, du sel, un ou deux clous de girofle, une quantité suffisante de beurre ; faites-la réduire en bouillie par la cuisson ; mais sur la fin faites-la cuire à petit feu, faites enforte qu'il ne reste que peu de bouillon, observant qu'elle ne s'attache pas au pot : écrasez ce qui peut rester de gros morceaux, puis mettez du lait dans le Pot, & lorsqu'il commence à bouillir, retirez le pot hors du feu : taillez les soupes, & versez dessus deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; versez le potage sur le pain ; faites-le mitonner un peu sur le feu : on peut y mettre un peu de sucre & un peu de canelle, ou bien on y met du poivre & de la muscade.

MANIÈRE de fricasser les Citrouilles. Pelez de la Citrouille, coupez-la par tranches fines : mettez-la dans une terrine, salez-la avec du menu sel, ajoutez-y un oignon coupé en deux, puis laissez-la en cet état pendant une heure & demi au moins, jetter son eau : après quoi, jettez l'eau, & fricassez la Citrouille dans une casserole, avec de bon beurre, ou de l'huile, un peu de muscade, clous de girofle, un filet de vinaigre : faites bouillir le tout raisonnablement.

CIVET. Outre le Civet, dont on peut voir l'aprêt à l'article du Lapin, on peut accommoder en Civet toute sorte de viande, comme la moitié d'un liévre, ou un morceau de veau, ou du porc frais. Il faut d'abord battre un peu la viande, la couper par morceaux assez gros, la mettre dans un pot avec du sel, un morceau de petit lard, le foie d'un liévre, ou ceux de volaille, & du bouillon, au défaut de bouillon, on peut mettre de l'eau : le Civet étant demi cuit, retirez les foies, s'il y en a, mettez au pot un bouquet de fines herbes, deux ou trois clous de girofle, quelques oignons frits dans du beurre : détrempez les foies dans les oignons, & achevez de faire cuire le Civet à petit feu, enforte que la sausse soit épaisse & bien liée.

CLAPIER. On apelle ainsi un endroit placé ordinairement dans quelques coins d'une cour, ou jardin, environné de bonnes murailles, & bien profondes, où l'on nourrit des lapins. Quand on a une garenne, le clapier sert pour

la peupler & la repeupler : car les lapins de Clapier peuplent beaucoup plus que ceux de garenne : on doit y placer quelques loges de bois ou de pierre, pour que les lapins s'y retirent. Il suffit d'y mettre un mâle sur vingt-cinq femelles : celles-ci, qu'on apelle hasés, portent tous les mois de l'année. On les y nourrit avec toutes sortes de foin & d'herbes l'Eté, avec du son & du foin le plus menu pendant l'Hyver. Quand les femelles sont prêtes à lapiner, on doit les mettre dans des terriers particuliers, jusqu'à ce que leurs petits puissent se passer d'elles : ensuite on met ceux-ci dans la garenne.

CLOCHES pour les jardins. Elles sont de verre, & imitent assez la figure d'une Cloche de fonte. Elles doivent avoir environ dix-huit pouces de large par le bas de leur ouverture, & autant de haut, avec un gros bouton au-dessus, pour les prendre & les placer. On s'en sert pendant l'Hyver & tous les tems froids, pour les mettre sur les plantes qu'on veut faire avancer, par le moyen de fumiers chauds : tels sont particuliérement les melons, les petites salades, &c. ces Cloches les garantissent du froid & du vent : quelquefois on les éléve d'un côté seulement, & on les fait tenir avec une petite fourchette de bois, ce qu'on apelle donner de l'air à la Cloche.

CLOPORTES, petits insectes que l'on trouve en quantité sous les pierres des murs. La poudre des Cloportes est un excellent diurétique.

PRÉPARATION de cette poudre. Prenez une suffisante quantité de Cloportes des bois, mettez-les dans une terrine à sec, que vous couvrirez pour les faire dégorger, les laissant jeûner pendant deux ou trois jours ; lavez-les ensuite, à trois différentes fois, dans du vin blanc ordinaire : versez-les sur un tamis, pour en ôter l'humidité : après quoi vous les ferez sécher dans une étuve, puis vous les réduirez en poudre subtile, que vous garderez dans une bouteille de verre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux, qu'on fait infuser dans quatre onces de vin blanc : on doit continuer l'usage cinq ou six mois de suite, en se faisant saigner & purger selon le besoin.

Cette poudre convient dans toutes les occasions où les urines ont peine à couler, dans les cancers, les vieux ulcéres, les maladies des yeux.

CLOU, tumeur, ou petit abscès. Reméde. Apliquez dessus de l'oseille fricassée, avec beurre frais, ou cuite sous les cendres chaudes, & envelopée dans une feuille de poirée ; ou du plantain pilé, avec de l'huile de lis, ou du levain & du vieux oing mis ensemble, & en parties égales.

COCHEMAR, ou opression nocturne provenant de l'estomac. Prenez des raisins passés, ôtez-en les pepins,

rempliſſez-les d'aloës, de la groſſeur d'un pois; avalez-en quelques-uns le matin, deux heures avant que de manger, & ce pendant quelque-tems. Ou mangez de la ſemence d'anis en vous couchant.

COCHEVIS, eſpéce d'Alouette hupée. On la diſtingue des Alouettes ordinaires par une hupe noire, qui n'eſt compoſée que de quatre plumes; c'eſt un des oiſeaux qui a le plus de diſpoſition à aprendre, & il retient pluſieurs airs en le ſifflant. Lorſqu'on les a pris tout petits, & qu'ils ne mangent pas ſeuls, on doit les abéquer avec du chenevis qu'on a écraſé dans un mortier, & avec lequel on a mêlé de la mie de pain & du perſil bien haché, le tout arroſé d'un peu deau: il faut renouveller cette pâte tous les jours en Eté; on ne doit pas les laiſſer long-tems dans le nid, mais les mettre dans une cage, où il y ait du ſable au fond, & couvrir le haut en-dedans d'une toile, de peur qu'ils ne ſe caſſent la tête en ſautant. Ils chantent depuis le mois de Février juſqu'en Septembre.

COCHON. On entend par ce terme un Porc châtré; car on apelle Verrat celui qui ne l'eſt point. Le Cochon eſt naturellement fort gourmand & fort ſale, & il ſe plaît beaucoup dans la boue; il s'accommode de tout pour ſa nourriture: cependant le gland eſt celle qu'il aime le mieux. Quoique ces animaux ſoient ſales, ils ont beſoin d'être tenus proprement: ainſi il faut nettoyer de tems en tems leur petite étable, & leur tenir de la paille fraîche & une bonne litiére: cette propreté contribue beaucoup à les faire devenir gras & forts. Quand on en a quelques-uns, le garçon qui en eſt chargé, & qu'on apelle Porcher, doit les mener aux champs dès le matin; il en peut conduire juſqu'à cinquante. Si on eſt dans le voiſinage des bois, on doit y mener paître les Cochons: en Automne, rien ne les engraiſſe mieux que les glands, les faines & les châtaignes: on doit faire proviſion de ces fruits pour l'Hyver; on peut les faire paître encore dans les terres fangeuſes & limonneuſes, & dans les endroits où il y a des arbres qui portent des fruits ſauvages. Dans l'arriére ſaiſon, on les nourrit auſſi de ceux que les vents ont abattus, de ceux qui ſont pourris, de choux, raves, navets, autres herbes & légumes, de lavures d'écuelles, de ſon dans un peu d'eau tiéde: quand la pâture eſt rare, on leur donne du grain; ils en ſont bien meilleurs. On peut les mener paître toute l'année, excepté dans le mauvais tems, & en Eté deux fois le jour. On doit avoir ſoin de les faire boire, car la ſoif les amaigrit.

A l'égard de la maniére de les élever, trois ſemaines après qu'ils ſont nés, on les mene aux champs, & on leur donne ſoir & matin de l'eau blanchie avec du ſon; au bout de deux mois, qui eſt le tems où on les ſévre, on choiſit ceux qu'on

veut garder ; ce doit être les mâles, parce qu'ils sont meilleurs à nourrir : on conserve seulement une femelle sur quatre, & on vend le reste.

Lorsqu'on les a sevrés, on doit leur donner soir & matin du petit lait mêlé avec du son, ou des lavures de vaisselle, avec des fruits pourris, ou de grosses raves & navets hachés : dès le mois d'Avril on les envoie aux champs. On doit les châtrer à six mois : le meilleur tems pour cela est le Printems ou l'Automne : on le fait par une simple incision, comme aux agneaux, ensuite on les engraisse, pour les tuer, ou les vendre.

La maniére la moins coûteuse de les engraisser est de les envoyer dans les bois, y paître le gland, quand il tombe par la grande maturité, & que les châtaignes quittent leur enveloppe, leur donner à boire de l'eau tiéde, mêlée d'un peu de farine d'ivraie : au bout d'un an, ils sont suffisamment gros & gras. Mais si on n'est pas à portée des bois, on les engraisse en leur donnant des choux bouillis, ou des raves, où l'on a mêlé du petit lait ; huit jours après on les enferme dans leur toit, on leur donne soir & matin de l'eau où l'on a fait bouillir du son un peu épais, ou du petit lait, lorsqu'il est refroidi, on y mêle un picotin d'orge bouilli, huit autres jours après, du son bouilli bien épais.

Les Cochons ainsi nourris, deviennent très-gros & très-gras au bout de deux mois. Au reste, ceux qui sont nourris de grain pur, ou de son avec du petit lait, sont d'une meilleure porchaison que ceux qui sont nourris de gland.

Les Cochons sont sujets à des maladies : 1°. la ladrerie ou lépre : les signes sont quand il est lourd & pesant, sa langue & sa gorge sont chargées de petites pustules, la racine de ses soies est sanglante.

Reméde. Séparez-le des autres, tenez-lui de la bonne paille fraîche, saignez-le sous la queue, baignez-le souvent en eau claire, nourrissez-le avec de l'eau & du son, mêlé avec du marc de vin.

Autre reméde. Lorsque les petites pustules noirâtres de ladrerie sont bien formées sur la langue du Cochon, ou que cette maladie se manifeste par l'enrouement de l'animal, pulvérisez de l'antimoine crû, mêlez-le avec un peu de farine d'orge, & répandez-en sur la langue du Cochon, & plusieurs fois la semaine : on a éprouvé que ce reméde est encore fort bon pour les chancres ou boutons qui viennent aux Bêtes à cornes.

2°. Le catarre ou enflure des glandes du cou. Reméde. Saignez sous la langue, frottez le mal avec de la farine de froment mêlé de sel, frottez-le rudement à contrepoil avec de l'eau de lessive, & le baignez en eau claire.

Le Cochon est d'un grand profit, & on en peut faire un bon

bon commerce, puisqu'une truie porte deux fois l'année, & qu'elle donne à chaque fois dix à douze Cochons : ainsi à vendre seulement un écu chaque petit Cochon au bout de trois semaines qu'il est né, c'est vingt-quatre écus qu'une truie peut raporter par an : si on a seulement quatre truies, leur produit pourroit aller à trois cens livres : ainsi à proportion. 2°. La chair de Cochon & toutes ses parties servent à une infinité de choses, dont on a besoin pour la provision d'une maison : on en fait du petit salé, du lard, des jambons, du boudin, des saucisses, du sain doux, du vieux oing. L'oing est la graisse qui tient au rein : on en doit garder le plus qu'on peut pour en frotter les essieux des roues, vis, & le roulement des presses.

La chair de Cochon est fort nourrissante, lorsqu'il n'est ni trop jeune, ni trop vieux ; mais elle est de difficile digestion, sur-tout pour les personnes délicates, & qui ne font pas d'éxercice : celle du Cochon châtré est la meilleure. Sa penne, son fiel, sa fiente, ont leurs usages particuliers, ses soies servent à faire des brosses, de gros pinceaux, &c.

Voyez Truie, Verrat & Porc salé.

Evaluation de la dépense & du gain qu'on peut faire à élever des Cochons. Quoique l'éducation des Cochons ne soit pas une des plus avantageuses parties de l'économie champêtre, on ne doit pas la mettre au nombre des mauvaises. En effet, dix bonnes truies peuvent raporter annuellement, en deux portées, cent soixante Cochons, mettant chaque portée à huit petits. Les quatre-vingt premiers qui viennent ordinairement aux environs de Noël, n'ont besoin que d'un peu de lait de beurre, ou d'un peu de grain & de farine mêlés, jusqu'à la Saint-Michel, qu'ils parcourent les chaumes ; & dans ce tems on peut les vendre six livres, & même six livres dix sols, ce qui monte pour le total depuis quatre cens quatre-vingt livres jusqu'à cinq cens vingt livres.

La seconde portée tombe ordinairement en Juin ou Juillet ; mais si l'on trouvoit de la difficulté à nourrir les petits Cochons en Hyver, on peut vendre cette seconde portée après la Saint-Michel au moins trois livres la piéce, ce qui fait encore deux cens quarante livres. Le raport de ces deux portées joint, se monte ainsi à sept cens vingt livres, ou sept cens soixante livres ; sur quoi il faut déduire le prix du petit grain pour nourrir les dix truies pendant toute l'année, & les petits Cochons jusqu'au tems de la vente, ce qui peut faire par an quarante boisseaux : cette quantité, il est vrai, ne suffit point pour engraisser les Cochons, mais jointe au fourage, qui consiste en balayures de granges, feuilles de choux, & autres herbes,

selon la situation des lieux, elle suffit pour les faire subsister. Le boisseau de ce petit grain compté à quatre livres, ce qui est au plus cher, fait cent soixante livres; le salaire du Pâtre compté au plus à quarante livres, c'est en tout deux cens livres; il reste donc de bénéfice cinq cens & ving à cinq cens & soixante livres, d'où il suit que chaque truie raporte par an cinquante-deux à cinquante-six livres.

Le tems de vendre les Cochons gras, est depuis le mois d'Octobre jusqu'au Carême.

On tue les Cochons depuis la Saint Martin jusqu'au mois de Février : on les pele en les lavant dans l'eau chaude, ou bien on les grille dans de la paille dont on les entoure, le tout selon l'usage du Pays, & on ratisse le poil avec un couteau; puis on pend le Cochon à un croc par les piedo de derriére pour l'ouvrir & lui ôter les entrailles, lesquelles servent à faire les andouilles, le boudin, & les sauciſſes.

MANIÉRE d'aprêter les diverses parties du Cochon. Les oreilles & les pieds se cuisent dans une braise faite avec bouillon, vin rouge, bouquet garni, oignons, racines, sel & poivre: étant cuits, on les pane & on les fait griller: on les sert à sec.

Des boyaux on en fait des boudins, andouilles & sauciſſes. La fressure s'accommode comme celle de veau. La panne sert à faire du sain-doux & du fard, de la crêpine on fait du lard. La cuisse & l'épaule se mettent en jambon. *Voyez* Jambon.

La poitrine en petit salé, le carré & l'échinée en côtelettes ou à la broche, avec une sausse à la moutarde & de petits oignons. *Voyez* Jambon, Lard, petit-salé, Sain-doux, Boudin, Langue fourée.

CODICILLE (un) est un acte moins solemnel que le testament, par lequel un homme peut léguer telle partie de ses biens que bon lui semble: il suffit, pour la validité d'un Codicille de déclarer sa volonté en presence de cinq témoins: il n'y a que ceux qui peuvent faire un testament qui puissent faire un Codicille: on peut confirmer dans un testament les Codicilles déja faits. Quand les Codicilles ont raport au testament, (car on en peut faire sans qu'ils y aient raport,) ils suivent le sort du testament, & sont cassés si le testament est cassé.

En Pays coutumier ce qu'on apelle Testamens, ne sont, à proprement parler, que des Codicilles. Les formalités pour ces sortes de Codicilles ou Testamens, varient selon les Coutumes, & sont les mêmes que celles des Testamens faits selon le Pays Coutumier. *Voyez* Testament. Au reste, si on avoit omis la clause qu'on a soin d'apoſer dans les Codicilles ou Testamens de Pays Coutumiers; sçavoir, que

le Teſtateur révoque les Teſtamens précédens, le premier Teſtament ne ſeroit pas révoqué par les poſtérieurs, parce que ces ſortes de Teſtamens ſont de véritables codicilles; mais il le ſeroit, s'il paroiſſoit que telle étoit l'intention du Teſtateur.

CŒUR. (Palpitation de) Faites un breuvage avec deux onces de jus de bugloſe ou de bourrache clarifié au feu, & deux dragmes de ſucre blanc, mêlés enſemble, & buvez-le tiéde chaque ſoir en vous couchant: flairez fréquemment des clous de girofle. Dans les violentes palpitations, la ſaignée eſt le meilleur reméde.

Défaillance de Cœur ou ſyncope: ſi elle vient d'excès de travail, ou faute de nourriture, on doit donner un verre de bon vin à boire dans lequel on détrempera une dragme d'écorce d'orange rapée, ou bien on y mêlera quelques grains de geniévre, bien mûrs & bien écraſés.

COIGNASSIER. Arbre d'une grande utilité, ſoit pour ſon fruit, dont on fait le cotignac, de la pâte, & autres compoſitions, ſoit pour la qualité de l'arbre, ſur lequel on greffe des pommiers & des poiriers, qui raportent des fruits & meilleurs, & plus gros. Il y a différentes eſpéces de Coignaſſiers: la meilleure eſt celle dont le fruit eſt le plus long & le plus gros, & dont la feuille eſt plus longue & plus grande. Cet arbre ſe plaît dans les lieux humides: la meilleure maniére de les multiplier eſt par bouture, en plantant de bons pieds de Coignaſſier, à quatre pieds les uns des autres, & en les coupant au mois de Mars, à un pouce de terre: 2°. on doit butter les nouvelles boutures d'un pied de bonne terre. On peut greffer le Coignaſſier, mais ce doit être en fente, ſur un prunier ſauvage, & vers la fin de Mars. On en cueille le fruit ſur la fin d'Octobre: on attend qu'il ſoit bien jaune. On ne doit pas mettre du Coing auprès des autres fruits, car il les gâte par ſon odeur & ſon aigreur.

COINGS. Ce ſont les fruits du Coignaſſier: on ne les mange guére qu'en compote.

Compote de COINGS. Coupez vos Coings par quartiers, à proportion de leur groſſeur, pelez-les, ôtez-en les cœurs, mettez-les en eau fraîche: puis faites-les blanchir dans l'eau bouillante: étant molets, tirez-les pour les faire égoutter, mettez-les dans un petit ſucre clarifié legérement, & faites-leur prendre ſept ou huit bouillons: ôtez-les du feu: écumez-les, & verſez-les dans un compotier.

Gelée de COINGS. Prenez la valeur de ſix livres de Coings, qui ne ſoient pas bien mûrs, mais qui ſoient ſains: eſſuyez-les, coupez-les par morceaux, faites-les cuire dans cinq pintes d'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits: verſez-les dans un tamis, au-deſſus d'une terrine: peſez ſix livres de jus, ajoutez-y trois livres de ſucre: faites cuire le

tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit en gelée : le feu doit être modéré, afin que la gelée rougisse : puis mettez-la dans des pots.

CHOLERA-MORBUS, ou vomissement bilieux. Donnez, dans un bouillon, ou dans un verre d'eau de plantain, depuis six jusqu'à dix gouttes d'esprit de nitre ; ou faites avaler un verre d'oxicrat, ou un jaune d'œuf, avec du sucre & un peu d'eau-de-vie ; ou avalez, dans un bouillon, une dragme de cendres de noix muscades, brûlées dans une cuiller d'argent.

COLIQUE. Il y en a de trois sortes. 1°. La pituiteuse, qui consiste en une douleur fixe & arrêtée. On la guérit par les lavemens & les purgatifs : faites un lavement d'une décoction de feuilles de rue, fenouil & absinthe, dans une chopine de vin blanc, jusqu'à la réduction de la moitié : ajoutez-y quatre onces d'huile de camomille ou de noix.

Faites un purgatif d'une décoction de feuilles de fenouil & de cerfeuil, dans laquelle vous ferez infuser trois dragmes de séné : délayez-y une dragme de poudre d'hermodates.

Ou buvez, le plus chaud que vous pourrez, dans un verre, quatre doigts de bon vin, avec une muscade rapée, & un peu de sucre.

2. La Colique venteuse : on la connoît en ce qu'elle est plus errante qu'arrêtée, & que la douleur change de place. Remède. Prenez un lavement, composé d'huile de noix, & autant de bon vin blanc, ou fait avec de l'huile de lin. Mettez au feu une noix muscade ; & quand elle commencera à flamber, retirez-la, pilez-la, & l'avalez avec du vin ou du bouillon : bassinez le ventre avec de bonne eau-de-vie. Autre remède. Prenez des sommités de camomille, de mélilot, de chacune une poignée, & une pincée d'anis ; faites bouillir le tout dans trois demi-septiers de bouillon de tripes, que vous réduirez à une chopine ; coulez le tout pour un lavement. Si la Colique est violente, on le donnera à deux reprises.

3°. La Colique bilieuse est ordinairement accompagnée de vomissemens, de bile, de fièvre de sueurs froides. Remède. Purgez le malade avec une infusion de séné & de rhubarbe, dans une décoction de chicorée sauvage. Donnez un lavement, préparé avec décoction de racines & de feuilles de mauve, guimauve, semence de lin, têtes de pavot ; délayez-y des jaunes d'œufs.

COLIQUE des intestins, dite *miserere*, c'est la plus dangereuse de toutes. Cette Colique empêche la décharge des excrémens, causée par la circonvolution des intestins. On la guérit par les fomentations de feuilles de mauve, guimauve, semence de lin, ou liniment avec l'huile de lis,

par le moyen desquelles on réduit l'intestin dans sa situation naturelle : on fait avaler au malade du mercure crû, & abondamment. *Voyez* Intestins.

Autre Remède. Faites cuire la quantité que vous voudrez de miel en consistance d'extrait solide, & formez-en des pilules que l'on fera prendre au malade dans de l'huile d'olive. *Eph. d'Allem.*

COLIQUE NÉPHRÉTIQUE. On connoît qu'elle est telle par la douleur fixe & arrêtée en la région des reins, par le vomissement qui l'accompagne, par la difficulté d'uriner : elle est causée par un phlegme grossier, par la gravelle ou pierre ; ainsi les remédes dont on doit user pour la pierre des reins, doivent être employés pour la Colique néphrétique. Pour apaiser cette Colique, la saignée est nécessaire, ainsi que les lavemens anodins. *Voyez* Pierre.

Autre remède. Prenez du bouillon de tripes une chopine : ajoutez-y une once de térébenthine dissoute dans un jaune d'œuf, & un gros de cryſtal minéral pour un lavement ; mais on ne le doit donner qu'après avoir fait précéder la saignée, & une tisane adoucissante.

COLLATERAUX (les Parens) sont ceux dont l'un ne descend point de l'autre, mais qui descendent d'une même souche, comme sont les freres, cousins, &c.

COLLE. La Colle ordinaire, dont se servent les Relieurs, les Vitriers, les Imagiers, se fait avec de la farine de bled, détrempée & cuite avec de l'eau.

La COLLE forte, dont se servent sur-tout les Menuisiers, se fait avec des pieds, cuirs & cornes de bœuf : on les fait d'abord tremper quelque-tems, puis bouillir jusqu'à ce que le tout soit liquide : puis on le passe à travers un linge, & on jette cette Colle sur une pierre où elle se congéle : on la coupe ensuite par morceaux, & on la fait durcir au Soleil.

La COLLE de poisson se fait avec les dépouilles des gros poissons de mer qui sont gluans, comme la baleine, la morue : on en prend toutes les parties musculeuses, comme la peau, les nageoires, les nerfs, les entrailles : on les fait tremper dans l'eau chaude, après les avoir coupées par morceaux, puis on les fait bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en Colle : alors on la fait sécher, on l'étend comme un parchemin, & on la roule : la meilleure est celle qui est blanche, claire & sans odeur. Cette Colle est d'un grand usage pour éclaircir le vin ; elle sert aussi à blanchir les gazes, & à contrefaire les perles fines.

COLLETS. Petits filets de corde ou de crin qu'on tend dans les haies, sillons, passages étroits, avec un nœud pour y prendre les perdrix, bécasses, lapins & autres gibiers : on en fait aussi pour les grandes bêtes, comme loups, renards, & autres.

COLOMBIER. Petit bâtiment pratiqué pour avoir des pigeons. Il y en a de carrés & de ronds ; ceux-ci sont plus commodes. Le Colombier doit être éloigné autant qu'on peut du manoir principal, & placé à quelque coin de basse-cour : il doit être élevé sur de bons fondemens, blanchi en dehors & en dedans, avec deux ceintures de plâtre ou de pierre en dehors, pour que les pigeons s'y reposent. Les ouvertures en doivent être tournées au Midi, avec une coulisse qui se hausse & se baisse soir & matin. On y met autant de nids qu'on veut : ces nids sont, ou attachés au mur, ou enclavés dans le mur même : ils sont, ou de terre, ou de plâtre, ou d'osier : le premier rang doit être à quatre pieds de terre, & le plus élevé doit être à trois pieds de distance du faîte, & couvert d'une planche.

Il y a deux sortes de Colombiers ; 1°. les Colombiers à pieds & à boulins : ils sont ordinairement faits en forme de tours ; ils ont des niches ou boulins depuis le rez-de-chaussée jusqu'au haut : ce sont des piéces détachées des autres bâtimens ; c'est ce qu'on apelle de vrais Colombiers. Dans la plûpart des Coutumes le droit d'avoir de tels Colombiers, est un droit de Fief ou de Justice : les autres qu'on apelle en certains cantons, Pigeonniers, ou Fuies, ou Voliéres à pigeons, n'ont des boulins que dans le haut, sont élevés sur quatre piliers, ou construits sur les maisons mêmes ou sur les granges.

Au reste, les pigeons sont au Maître du Colombier, tant qu'ils conservent l'habitude d'y revenir ; mais s'ils cessent d'y revenir au bout d'un espace de tems, (les Coutumes varient sur la détermination de cet espace) ils appartiennent au Maître du Colombier qu'ils ont choisi. Les Ordonnances du Roi défendent expressément de tuer ou prendre les pigeons, de quelque maniére que ce soit, comme au filet, à la glu, à la trape : le tout sous peine d'amende pour la premiére fois, & de punition corporelle pour la récidive.

COLSA. (le) Espéce de Chou champêtre assez semblable à la navette, mais dont la graine est plus noire & plus grosse, & que l'on cultive différemment. On le seme à la main dans une bonne terre grasse & humide, bien labourée, & sur laquelle on passe ensuite la herse. On donne le Colsa en verd aux bestiaux depuis Septembre jusqu'en Décembre, & il n'en repousse pas moins.

Le Colsa engraisse les vaches ; on le coupe au mois de Juillet, & on en fait le même usage que de la navette, mais son huile sent davantage.

COMBAT DE FIEF. C'est la contestation qui s'est mue entre deux Seigneurs pour la même mouvance, ou dont l'un prétend la Seigneurie, l'autre la Censive. Lorsque deux Seigneurs prétendent la même mouvance, le Vassal

doit se faire recevoir par main souveraine, après avoir fait déclarer à tous les deux qu'il est prêt d'obéir à qui par la Justice sera ordonné; & lorsque le Combat de Fief est jugé, il doit faire la foi & hommage à celui qui a obtenu ses fins, dans quarante jours après la signification faite du Jugement.

COMMANDEMENT. On apelle ainsi un Exploit fait par un Huissier, en conséquence d'un Jugement ou titre, portant éxécution parée, & ce, pour éxécuter une contrainte. Ce Commandement doit précéder d'un jour au moins l'éxécution qu'on veut faire sur la personne, ou sur les biens du débiteur, sans quoi l'éxécution seroit nulle.

COMMERCE, (le) en général, est le négoce qu'on fait de marchandises, pour profiter sur la vente, ou l'échange qu'on en fait. L'utilité du Commerce est très-grande; il procure à chaque Etat les choses nécessaires à toutes personnes pour la nourriture & le vêtement, & pour les autres besoins & commodités de la vie.

Tous gens de Commerce sont sujets à la contrainte par corps, pour marchandises, trafic & négoce, dont ils se mêlent, & pour billets de Commerce, comme sont ceux au porteur, ou à ordre, valeur reçue comptant, ou en marchandises. Nos Rois, pour faciliter le Commerce, ont établi la Juridiction des Juges & Consuls des Marchands, pour régler entr'eux les différends sur le fait de leurs marchandises, par une voie plus prompte & à moindres fraix.

COMMISE. (droit de) Il a lieu en matiére de Fief. C'est lorsqu'un Vassal étant obligé d'avouer ou désavouer son Seigneur, ce qu'il doit faire lorsqu'il veut avoir main-levée de la saisie que le Seigneur a faite du Fief feryant, il arrive qu'après avoir dénié être son Vassal & relever de lui, son désaveu est jugé mal-fondé; car alors il perd son Fief qui demeure confisqué au profit du Seigneur, par droit de Commise: il est vrai que pendant le procès, le Seigneur doit prouver la mouvance, c'est-à-dire, communiquer ses titres, qui sont les anciens actes de foi & hommage, les aveux & dénombremens, & autres de cette nature; & le Vassal doit avoir main-levée pendant la contestation.

COMMUNAUTÉ de biens. On apelle ainsi une société qui se contracte entre le mari & la femme, de tous leurs biens meubles, & de tous leurs immeubles, acquis durant le mariage, & que la Coutume de Paris apelle conquêts immeubles; en sorte qu'avenant la dissolution, la Communauté se partage par moitié, quand même l'un des conjoints n'auroit pas aporté ce qu'il auroit promis. Il y a des Coutumes où la Communauté se contracte de plein droit, quoiqu'elle ne soit pas stipulée; telle est celle de Paris, où,

quand les Parties se marient sans faire de contrat, la Communauté a lieu, par un consentement tacite; mais ordinairement elle s'y contracte par une stipulation expresse. Il y a des Coutumes qui ne parlent point de la Communauté, mais où on peut l'y stipuler; & il y en a d'autres où elle est prohibée, comme en Normandie. Dans les Pays de Droit écrit, la Communauté n'a pas lieu.

Parmi les Coutumes qui admettent la Communauté, il y en a (Paris) qui veulent qu'elle ait son effet tout entier du jour de la Bénédiction nuptiale; d'autres veulent qu'elle ne commence qu'après l'an & jour, ce qui fait une différence considérable: car dans les premières, si la femme meurt subitement, le mari aura la moitié de tout le mobilier que la femme a aporté dans la Communauté, quand même il n'y auroit rien du sien; mais il est obligé de rendre toute la dot de la femme, quoiqu'elle soit en argent comptant.

On peut stipuler simplement qu'il n'y aura point de Communauté: & dans cette stipulation, c'est-à-dire, qui porte une simple exclusion de Communauté, la femme ne peut jamais prétendre aucune part dans les acquisitions faites par le mari durant le mariage, & celui-ci jouira de tous les fruits & revenus des biens de la femme. Mais si la stipulation porte qu'il n'y aura point de Communauté, & que la femme demeurera séparée de biens, & sera autorisée à cet effet, alors elle aura la libre administration de son bien, elle fera les baux & recevra les revenus indépendamment de son mari; mais elle ne pourra aliéner les immeubles, sans être autorisée à cet effet.

On peut stipuler qu'il y aura Communauté dans les Coutumes qui n'en parlent point, comme en Pays de Droit écrit: il faut excepter celles où il y en a une prohibition expresse.

Voici les biens qui entrent dans la Communauté. 1°. Tous les effets mobiliers, de quelque nature qu'ils soient, comme meubles meublans, vaisselle d'argent, argent comptant, promesses, obligations: toutes les actions mobiliaires, soit qu'elles aient apartenu aux conjoints avant ou après la célébration du mariage, même les effets mobiliers qui leur échéent par succession, soit en ligne directe ou collatérale.

2°. Les dettes mobiliaires qui étoient dues par l'un ou l'autre des conjoints avant le mariage: de sorte que si la femme devoit beaucoup avant que de se marier, le mari y est personnellement obligé.

3°. Les conquêts immeubles, c'est-à-dire, toutes les acquisitions faites, même d'immeubles, tant par le mari que par la femme, & tant celles qui sont faites à titre onéreux, comme de vente ou d'échange, mais encore celles faites à titre

titre gratuit, comme donation & legs en ligne collatérale.

4°. Les fruits des immeubles du mari ou de la femme; les arrérages du douaire d'une veuve qui se remarie.

Les biens qui n'entrent pas dans la Communauté de la femme, sont, 1°. tous les immeubles propres ou acquis avant le mariage. 2°. Tous les immeubles échus par succession, soit en directe ou collatérale, durant ou avant le mariage. 3°. Tous les immeubles donnés ou légués par les ascendans à leurs enfans ou petits-enfans. 4°. Tout ce qui est donné ou légué, à la charge de demeurer propres, & tout ce qui est stipulé propre par le contrat de mariage.

Le mari est le maître de la Communauté; il en peut disposer comme bon lui semble, sans le consentement de sa femme, pourvû que ce soit par des actes entre-vifs, & sans fraude; mais il ne peut disposer, par testament, que de la part qu'il a dans la Communauté: il ne peut disposer des effets de la Communauté en fraude, c'est-à-dire, qu'il ne peut pas les apliquer à son profit, ni à celui de ses héritiers présomptifs, au préjudice de la Communauté.

Le pouvoir du mari ne s'étend que sur les effets de la Communauté: il ne peut pas vendre, engager, ni hypothéquer les propres de la femme, sans son consentement, ni obliger sa femme, sans son consentement, que jusqu'à concurrence de ce qu'elle ou ses héritiers profitent de la Communauté.

Lorsque la femme est marchande publique, & fait un commerce séparé de celui de son mari, elle peut s'obliger, elle, son mari & la Communauté, lorsqu'elle contracte pour le fait de la marchandise dont elle se mêle, & que le mari n'ignore pas. Il n'en seroit pas de même, si elle ne faisoit que vendre & débiter la marchandise dont son mari se mêle.

La Communauté finit, 1°. par la mort naturelle de l'un des conjoints, mais c'est lorsqu'il n'y a point d'enfans mineurs de leur mariage; encore dure-t'elle, si bon semble à ceux-ci, & jusqu'à ce que le survivant ait fait faire inventaire. 2°. Par la séparation d'habitation qui emporte celle des biens.

Après la dissolution de Communauté, la femme, ou ses héritiers, ont la faculté de renoncer à la Communauté, ou de l'accepter; mais cette faculté n'est accordée à la femme, qu'en faisant faire un bon & loyal inventaire: si elle n'en a pas fait, & qu'outre cela, elle ait détourné les effets de la Communauté, elle est privée de cette faculté, & elle est obligée au payement de la moitié des dettes. Les héritiers du mari peuvent poursuivre la veuve pour raison de recélé, mais seulement par action civile, & elle est privée de la part qu'elle auroit eue dans les choses recélées.

Quand la femme ou ses héritiers acceptent la Communauté, on doit faire procéder au partage : on fait vendre à l'encan les meubles meublans, & la vaisselle d'argent, à l'exception de ce qui est destiné au préciput du survivant, & l'on compose une masse de ces derniers, & des autres effets de la Communauté : on prend sur cette masse les deniers dotaux que la femme a apportés, & qu'elle a stipulés propres ; on prend ensuite le remploi des propres de la femme qui ont été aliénés durant le mariage, & on prélève le remploi des propres aliénés du mari : ensuite, si le survivant doit avoir un préciput, par la coutume, ou par son contrat de mariage, & qu'il n'ait pas pris des meubles en nature pour le remplir, ce préciput est encore payé, avant part, sur les effets de la Communauté. Enfin, on partage le surplus : la forme de ce partage est la même que celle des successions, dans la coutume de Paris.

2°. La Communauté continue de droit entre le survivant des deux conjoints, & tous les enfans du mariage, lorsque le survivant n'a point fait d'inventaire, & qu'il y a des enfans mineurs du mariage au jour du décès : mais c'est si bon semble aux enfans : cette peine contre le survivant, est pour n'avoir point fait faire d'inventaire pour la conservation des Biens des mineurs. *Voyez* Inventaire.

Observez cependant que, si le premier mourant n'avoit laissé que des enfans d'un premier lit, quand même ils seroient tous mineurs, il n'y auroit point de continuation de Communauté ; que si la Communauté continue par le moyen des enfans du second mariage, ceux du premier lit y ont part.

3. La Communauté continue, lorsque le survivant, qui a des enfans mineurs, se remarie sans avoir fait inventaire ; & elle continue en telle sorte, que tous les enfans du survivant ne sont qu'un chef dans cette continuation de Communauté, & qu'ils n'y prennent qu'un tiers, & le mari & la femme chacun un autre tiers ; & si tous les deux ont des enfans d'un autre mariage précédent, la Communauté se continue par quart ; & s'il y avoit des enfans d'autres lits, elle se multiplie à la même proportion. Les enfans doivent être nourris aux dépens de la Communauté, & si le survivant fait, en les mariant, des donations à quelqu'un d'entr'eux, les donataires sont obligés de raporter la moitié du don à leurs freres & sœurs, dans le partage de la continuation de la Communauté, & l'autre moitié dans le partage de la succession du survivant.

Il faut que l'inventaire soit fait avec le tuteur des enfans, après avoir prêté serment en Justice. L'inventaire doit être achevé dans trois mois, s'il n'y a point de légitime empêchement, & il doit être clos trois mois après qu'il

eſt achevé ; mais les trois mois de cette clôture commencent à courir dès le moment que l'inventaire eſt achevé ; cela eſt abſolument néceſſaire, pour empêcher que la Communauté ne continue du jour du décès du premier mourant. Au reſte, quand l'inventaire eſt fait & clos dans le tems réglé par la Coutume, il a un effet rétroactif, c'eſt-à-dire, que la clôture produit le même effet que ſi elle avoit été faite au moment du décès ; mais ſi l'inventaire n'a pas été fait dans ce tems fatal, il ne produit ſon effet qu'au moment de la clôture.

A l'égard des choſes qui entrent dans la continuation de la Communauté, les Auteurs conviennent que tout ce qui ſeroit entré dans la Communauté de la part du ſurvivant, entre auſſi dans la continuation de la Communauté : ainſi tous les meubles de la Communauté ſont confondus dans la continuation ; les fruits des immeubles & les fruits des propres du prédécédé y entrent auſſi ; mais la propriété des immeubles n'entre point dans cette continuation, & le ſurvivant ne peut diſpoſer que de la part qu'il y avoit ; mais les immeubles acquis par les enfans, ni leurs effets mobiliers, n'y entrent point.

Partage de la COMMUNAUTÉ. Il ſe fait entre le ſurvivant des conjoints & les héritiers du prédécédé ; mais il ne peut avoir lieu que lorſqu'il y a eu Communauté entre les conjoints, ou par le contrat de mariage, ou par la coutume du lieu, 2°. Pour que ce partage ait lieu, il faut que la femme ou ſes héritiers acceptent la Communauté : 3°. que la femme ne s'en ſoit pas rendue indigne pour crime d'adultére ; 4°. qu'il n'y ait point de convention contraire dans le contrat de mariage.

Pour procéder au partage, on fait une maſſe de tous les meubles & de tous les effets mobiliers éxiſtans, de tous les conquêts immeubles, & de tout ce qui a dû entrer en la Communauté, ſuivant les ſtipulations portées dans le contrat de mariage. Cela fait, on diviſe les biens de la Communauté, enſorte que la moitié apartient au ſurvivant des conjoints, & l'autre aux héritiers du prédécédé : & le ſurvivant & les héritiers reprennent leurs propres en nature, ſans confuſion, ni diviſion.

Lorſque la femme renonce à la Communauté, elle n'eſt point tenue des dettes de la Communauté ; mais, pour que cette renonciation ſoit valable, elle doit, 1°. être faite, ou au Greffe, ou par acte paſſé devant Notaire. 2°. Que les choſes ſoient encore entiéres, c'eſt-à-dire, qu'elle n'ait point fait acte de commune. 3°. Qu'elle ne ſoit pas convaincue de recélé. 4°. Il faut qu'elle faſſe faire inventaire ; mais la clôture de l'inventaire dans trois mois, n'eſt point requiſe pour la validité de cette renonciation. Au reſte,

quoique par cette renonciation, la veuve ne soit point tenue des dettes de la Communauté, elle peut néanmoins être poursuivie par les créanciers, pour celles dans lesquelles elle auroit parlé, sauf son recours sur les biens de la Communauté. Il y a même des dettes privilégiées, telles que les alimens fournis, ce qui est dû aux Médecins, Chirurgiens & Apothicaires, dont la renonciation à la Communauté ne libére point la veuve, & on peut les prendre sur ses biens à elle. De plus, cette faculté qu'a la femme de renoncer à la Communauté, est un droit transmissible à ses héritiers; mais la faculté de reprendre, franchement de toutes dettes, tout ce qu'elle a aporté, est bornée à la personne de la femme, lorsque cette faculté lui est spécialement accordée, & qu'il n'est point fait mention de ses héritiers.

COMMUNES. On apelle ainsi les bois & les prairies qui sont laissées à la Communauté des habitans d'un lieu, pour son usage. Les Communes apartiennent à tous les habitans, & à chacun d'eux, quand même il n'auroit pas de terres en propriété, ni à ferme. Les Communes sont inaliénables, & il n'est pas permis de les décréter; on fait seulement imposer la dette commune sur les habitans. Lorsque les Seigneurs ont leur tiers à part, ou droit de triage, ce qui n'a lieu que dans les Communes concédées gratuitement par eux ou leurs auteurs; ils ne peuvent plus, eux, ni leurs fermiers, user des pâturages, bois communs, & autres usages réservés en entier aux autres habitans. A l'égard du Roi, depuis 1667, il a fait présent aux Communautés du tiers ou triage qu'il pouvoit leur demander pour son profit, dans les Communes relevant de lui. *Voyez* Pâtures.

COMPENSATION (la) est la confusion qui se fait d'une dette liquide avec une autre créance, aussi liquide; ensorte qu'elle équipole à un payement. Ainsi un débiteur peut l'opposer à la demande qui lui est faite, lorsque celui qui la lui fait est son créancier d'une part, & son debiteur de l'autre; parce qu'il n'est pas juste de recevoir une chose qu'on doit être contraint de restituer sur le champ: elle est d'ailleurs nécessaire pour éviter le circuit de deux payemens qu'il faudroit faire. La Compensation est de droit; mais il faut la demander au Juge, en lui notifiant le titre sur lequel elle est fondée, & on peut la demander en tout état de cause. Mais elle ne se peut faire que d'une dette claire & liquide, c'est-à-dire, certaine, non sujette à contestation & éxigible, avec un autre de même nature. Ainsi elle n'a point lieu quand l'un doit un corps certain & déterminé, & l'autre une chose qui consiste en quantité, qui se régle par poids ou mesures, & qui se consume par l'usage. Par éxemple, cent écus & trente boisseaux de grains.

COMPROMIS (le) eſt un accord fait par écrit entre des Parties, par lequel elles conviennent d'une ou de pluſieurs perſonnes, pour décider de leurs differends, & promettent de ſe tenir à leur déciſion, ſous quelque peine pécuniaire contre le contrevenant, laquelle doit être ſpécifiée dans l'acte. On apelle Arbitre ceux qui ſont ainſi choiſis par les Parties. Les Arbitres ſont tenus, dans leur Jugement, de garder les formalités de Juſtice, & de juger ſelon les Loix : ce à quoi les arbitrateurs, ou amiables compoſiteurs, ne ſont pas tenus ; mais ſeulement de ſuivre l'équité. Au reſte, les Parties peuvent apeller de la ſentence arbitrale, quand même elles auroient renoncé à l'apel par le Compromis.

COMPTE (un) eſt le dénombrement de la recette & de la dépenſe des biens que l'on a eus en maniement. Les perſonnes qui ſont obligées de rendre compte, ſont, 1°. ceux qui ont eu l'adminiſtration des biens d'autrui ; 2°. ceux qui ont géré un bien qui leur étoit commun & à d'autres perſonnes. Celui qui rend le Compte, s'apelle le rendant ; celui à qui le Compte eſt rendu, s'apelle l'oyant.

Un Compte eſt compoſé de trois chapitres ; ſçavoir, celui de recette, celui de dépenſe, & celui de repriſe. On met d'abord au haut l'intitulé du Compte ; enſuite le préambule ou préface du Compte ; après quoi viennent les chapitres de la recette, de la dépenſe & de la repriſe. Ce dernier eſt compoſé des articles que l'on n'a pu recevoir, quelque diligence qu'on ait faite, & dont on s'eſt pourtant chargé en recette. Ainſi on doit déduire au rendant Compte tout ce qu'on a dépenſé, & tout ce qu'on n'a pu recevoir. Cette déduction ſe trouve dans la dépenſe & la repriſe, & on trouve le reliquat dans la ſouſtraction. Enfin, on fait un chapitre pour les fraix que l'on a faits pour parvenir à la reddition du Compte.

Pour dreſſer un Compte, on diviſe chaque partie en différens chapitres, quand il y a différentes eſpéces. La recette des arrérages eſt une eſpéce différente de celle des loyers : c'eſt pourquoi on en peut faire deux chapitres ſéparés, auxquels on fait raporter deux chapitres de repriſe, quand on n'a pas reçu les arrérages ou loyers.

Il en eſt de même de la dépenſe : on fait autant de chapitres, qu'il y a de ſortes de dépenſes.

Celui à qui le Compte eſt rendu, qu'on apelle l'oyant, après avoir éxaminé le Compte, peut former ſes conteſtations contre les articles de la recette & de la repriſe qu'il ne veut point accorder, & contre ceux de la dépenſe qu'il ne veut point allouer. Les parties, du moins, ſelon l'uſage du Châtelet de Paris, s'aſſemblent chez le Commiſſaire, pour mettre à côté des articles leurs conſentemens, débats

& soutenemens. Sur ces contestations intervient un apointement à fournir débats & soutenemens ; sçavoir, l'oyant à fournir ses débats ; & le rendant, ses soutenemens ; ils produisent & contredisent, & il ne reste aux Juges qu'à prononcer.

Les Tuteurs, Procureurs, Curateurs, Fermiers Judiciaires, Séquestres, Gardiens, & autres, qui ont administré le bien d'autrui, sont obligés de rendre Compte ; & ils sont toujours réputés Comptables, jusqu'à ce qu'ils ayent payé le reliquat, si aucun en est dû, & remis toutes les pièces justificatives. C'est la disposition de l'Ordonnance de 1667, titre 29.

COMPTER. Science de Compter. L'art de sçavoir compter, qu'on apelle Arithmétique, est nécessaire jusqu'à un certain degré, à un Agriculteur, & à tout bon économe qui régit un Bien de Campagne un peu considérable ; c'est-à-dire, qu'il doit sçavoir au moins les quatre régles d'Arithmétique, pour le bon ordre de ses affaires. Il y a une infinité d'occasions où un Agriculteur a besoin de faire ces sortes d'opérations, soit pour tenir un état de sa recette & de sa dépense, soit dans les à comptes qu'il paye ou qu'il reçoit, soit enfin dans les achats & les ventes, où il y a divers articles à détailler.

La régle dont on a besoin le plus ordinairement, c'est l'Addition. Comme on n'en a point parlé dans la lettre où étoit sa place, parce que cette régle est connue de presque tout le monde, on a fait réflexion depuis que plusieurs Ouvrages, qui traitent de l'Agriculture, ont raporté l'explication de cette régle, & qu'ainsi il étoit dans l'ordre de ne pas l'omettre, d'autant plus qu'il est parlé des trois autres dans le cours de cet Ouvrage.

L'Addition sert à trouver une somme égale à toutes ses parties.

PREMIER EXEMPLE.

Pour telle chose, ...	3 *l.*	6 *s.*	
Pour	2	5	
Pour	4		
Pour		15	6 *d.*
Pour	3	10	
Pour		15	9
Pour		18	
Pour	2	15	
Total, . . .	18 *l.*	5 *s.*	3 *d.*

Pour faire cette Addition, je commence à droite, par les d. & je les compte, en disant 6 & 9 sont 15 d. ces 15 d.

c'eſt un ſou 3 d. je poſe 3 d. & je dis, 1. ſ. & 6 font 7, & 5 font 12, & 5 font 17, & 5 font 22, & 8 font 30, & 5 font 35; je poſe 5, & je retiens trois dizaines; je paſſe enſuite aux autres dizaines, diſant, 3 que j'ai retenus, & un c'eſt 4, & 1 c'eſt 5, & un c'eſt 6, & un c'eſt 7, & un c'eſt 8; la moitié de 8 dizaines eſt 4 liv. je porte ces 4 liv. à la colonne des liv. en diſant, 4 que j'ai retenus, & 3 font 7, & 2 font 9, & 4 font 13, & 3 font 16, & 2 font 18, que je poſe immédiatement au-deſſous des livres, & le tout fait

18 *l.* . 5 *ſ.* 3 *d.*

AUTRE EXEMPLE.

Pour	84 *l.*	
Pour	54	
Pour	60	
Pour	8	
Pour	10	
Pour	1	. 10 *ſ.*
Total, . .	217 *l.*	. 10 *ſ.*

Pour faire cette régle, je commence par les ſous, & comme je n'en vois que dix, je les poſe au-deſſous; je paſſe enſuite à la droite des livres, & je dis 4 & 4 font 8, & 8 font 16, & 1 font 17; je poſe 7 ſous la ſeconde colonne des livres, & je retiens 1, (c'eſt-à-dire, une dizaine) je porte cet 1 à la premiére colonne des livres, & je dis, 1 & 8 font 9, & 5 font 14, & 6 font 20, & 1 font 21; je poſe 21 à la gauche du 7, que j'avois poſé, ce qui fait la ſomme de

217 *l.* . 10 *ſ.*

Preuve de l'Addition. Pour s'aſſurer que l'Addition eſt bonne, on doit, aprés qu'on l'a faite de haut en bas, la refaire de bas en haut; & ſi elle vient comme il faut, & que le produit ſoit toujours le méme, c'eſt une marque certaine qu'elle eſt bien faite. M. Barrême conſeille de ſe ſervir de cette voye, & il aſſure qu'il ne ſe ſert pas d'autre.

COMPULSOIRE (Lettres de) ſont celles qu'on obtient pour contraindre toutes perſonnes publiques, comme Notaires, Greffiers, Curés, &c. de repreſenter les titres, contrats, ſentences, décés, mariages, baptêmes & autres, qui ſont en leur poſſeſſion, & dont on a beſoin dans un procés, pour prouver ou éclaircir des faits, & en tirer copie & expédition en bonne forme, Partie preſente ou apellée, afin que, par ce moyen, foi y puiſſe être ajoutée com-

me aux originaux. En éxécution de ces Lettres, on assigne la Partie adverse à comparoir au domicile du Notaire, Greffier, ou Curé, pour assister audit Compulsoire. On fait aussi un commandement au Notaire, ou Greffier, de représenter les piéces qu'on veut compulser, avec indication de jour & heure.

CONCOMBRES, Plante potagére rampante. Ses fleurs sont jaunes, ses fruits sont raboteux, longs d'un demi-pied, & jaunes étant mûrs : sa graine est placée au milieu du fruit; elle est blanche, & pointue par les deux bouts, & contient une petite amande douce. On les séme sur couche & sur du terreau, en Novembre & Décembre : on place quinze ou vingt grains sous chaque cloche : on les replante trois semaines après sur une couche neuve, & au bout d'un mois, sur une troisiéme : on les tient couverts jusqu'à la fin de Mai. C'est à peu près la même culture que pour les melons, mais on ne prend pas la même peine pour les tailler.

MANIÉRE d'apréter les Concombres en maigre. Faites-les tremper pendant deux heures dans une demi-cuillerée de vinaigre & un peu de sel ; ensuite passez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez-les avec du bouillon, faites-les cuire sans fausse ; étant cuits, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & un peu de lait.

Si c'est en gras, on met du bouillon de viande, ou un coulis, au lieu de bouillon maigre.

Ragoût de CONCOMBRES pour mettre sous les filets d'aloyau, filets de mouton, fricandeaux de mouton, de veau piqué de menu lard, & mis à la broche, ou cuits dans leur jus sur le fourneau : pelez vos Concombres, coupez-les par moitié, ôtez-en les pepins, coupez-les par petites tranches, pressez-les dans un linge, passez-les dans un peu de lard fondu : étant roux, mouillez-les d'un bon jus, faites-les cuire doucement, dégraissez-les, liez-les avec un coulis de veau, & jettez-les sur celles des viandes ci-dessus que vous voudrez : il y en a qui y ajoutent trois oignons coupés par tranches, & marinés.

CONFISCATION (la) est le droit qu'a le Roi, ou le Seigneur Justicier, de confisquer à son profit les biens d'un coupable condamné. Les Seigneurs hauts-Justiciers ont droit de confiscation des biens meubles & des héritages situés dans l'étendue de leur Justice, si ce n'est pour crime de lèze-majesté, ou de fausse monnoye, dont la Confiscation apartient au Roi seul, & les crimes de félonie, dans lesquels le Fief confisqué apartient au Seigneur du Fief dominant qui a été offensé, quand même il n'auroit pas la haute-Justice.

CONFITURES. On apelle ainsi la préparation que l'on fait avec du sucre, ou du miel, ou du vin doux, ou

du vinaigre ; pour donner un goût agréable, & pour conſerver les fruits, les herbes, les racines & certains ſucs. On fait des confitures ſéches & liquides.

Pour confire au ſucre, il faut ſçavoir la maniére de le cuire comme il faut. *Voyez* Sucre. Alors on peut entreprendre de confire toutes ſortes de fruits. *Voyez à l'Article de chaque Fruit la maniére de le confire.*

On peut encore confire la plûpart des fruits, au vin doux, au moût & au miel. Toutes ces Confitures ſont d'un très-grand ſecours dans une Maiſon de Campagne, au défaut d'autres qui ſont plus coûteuſes.

CONSERVES (les) différent des Confitures en leur conſiſtance ; car elles ſont préparées en pâte, au lieu que les condits ſont des fruits ou des racines cuits entiers, ou coupés par parties dans le ſucre. Elles différent encore en ce que leur matiére ordinaire ſont les fleurs, les feuilles, les racines & les fruits des végétaux. Le nom de Conſerve leur a été donné, parce qu'elles ſont faites pour conſerver les parties des végétaux dans toute leur bonté. On en fait de deux ſortes, une liquide, l'autre ſolide.

CONSERVE de fleurs d'Orange. Hachez groſſiérement une livre de fleurs d'Oranges épluchées, preſſez-y un peu de jus de citron, jettez-les dans une livre de ſuc royal que vous avez fait fondre à la plume, & preſqu'à caſſer, & lorſque le bouillon eſt rabaiſſé, mêlez-la bien avec le ſucre ; enſuite travaillez le ſucre autour de la poële, juſqu'à ce qu'il faſſe une petite place par-deſſus : alors vuidez promptement votre Conſerve dans des moules de papier, vous les en ôterez deux heures après, pour la conſerver.

CONSERVE de Citron. Prenez un Citron, rapez-le de tous les côtés juſqu'au jus, preſſez la moitié du jus dans la rapure, jettez votre Citron dans une livre de ſucre cuit à la grande plume, & dont vous aurez laiſſé rabaiſſer le bouillon en l'ôtant de deſſus le feu ; travaillez votre ſucre avec la cuiller, & quand il ſe formera une petite glace deſſus, verſez votre Conſerve dans vos moules ; mais ne la verſez pas trop chaude.

CONSERVE de Violettes. Pilez dans un mortier deux onces de la Violette la plus belle, exprimez-y dedans une goutte de jus de Citron ; enſuite jettez votre Violette dans une livre de ſucre, cuit à la premiére plume, & que vous aurez laiſſé un peu refroidir, & remuez avec une cuiller trois ou quatre tours : remuez-le encore un tour, & dreſſez-le dans les moules.

CONSERVE de toutes ſortes de fruits. Prenez Poires, Abricots, Pêches, Verjus, Groſeilles, Framboiſes & autres, faites-les deſſécher, & ſur une livre de ſucre cuit à la plume, mettez-y quatre onces de fruit.

Exemple de la maniére de faire des Conſerves par celle de Roſes. Prenez des boutons de roſes rouges, avant qu'ils ſoient épanouis, ſéparez-en la partie blanche, qu'on apelle *onglets* : peſez une livre de boutons ainſi mondés, faites-les bouillir dans environ trois livres d'eau, coulez la liqueur, exprimant legérement les roſes : puis pilez les roſes, juſqu'à ce qu'elles ſe délayent entiérement dans la bouche. Dans le même-tems on fera cuire, dans la décoction coulée, deux livres de ſucre blanc, juſqu'à conſiſtance d'électuaire : on y mêlera, hors du feu, avec un biſtortier, les roſes pilées : on remettra la baſſine ſur un petit feu, en agitant continuellement la Conſerve : on en fera conſumer doucement l'humidité, juſqu'à ce qu'elle ait acquis une conſiſtance raiſonnable, & on la mettra dans un pot pour la garder. Elle eſt propre à modérer la toux, le vomiſſement, elle fortifie l'eſtomach, & aide à la digeſtion.

CONSIGNATION, eſt le dépôt qui ſe fait chez une perſonne publique, comme un Notaire, d'une ſomme de deniers, en attendant la déciſion de quelque difficulté ou l'événement d'une condition. La Conſignation a lieu en différens cas : par éxemple, quand une ſomme dûe à quelqu'un eſt ſaiſie entre les mains du débiteur par les créanciers de celui auquel elle eſt due, & que le Jugement ordonne que le débiteur la conſignera. La Conſignation ſe fait auſſi pour arrêter le cours des intérêts, & faire tomber la perte des deniers conſignés ſur le créancier qui a été conſtitué en demeure de les recevoir, car la Conſignation tient lieu de payement ; mais il faut pour cela avoir fait auparavant des offres réelles, & que la Conſignation ſoit ordonnée par Juſtice, & qu'elle ſoit réelle & effective. L'uſage le plus ordinaire de la Conſignation, eſt celui de l'adjudication par decret ; elle ſe fait entre les mains du Receveur des Conſignations.

CONSOUDE, (grande) plante qui croît dans les lieux humides. Ses fleurs ſont purpurines ou blanches : elle eſt une des principales vulnéraires. Sa racine eſt conſolidante, propre pour la phthiſie, les fluxions de poitrine, le crachement de ſang, la dyſſenterie, & pour aglutiner les playes. On s'en ſert auſſi extérieurement, pour arrêter le ſang & l'hémorragie des plaies.

CONSTIPATION, ou ventre reſſerré. Reméde. Buvez pour votre boiſſon ordinaire, de l'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir du ſeigle de la même maniére qu'on fait l'orge.

Autre. Prenez, d'heure en heure, quatre onces d'huile d'olive, chaque fois en lavement.

Autre. Prenez, deux heures avant votre ſouper, des pruneaux cuits avec leur décoction, & buvez la moitié d'un

demi-verre de vin mêlé avec beaucoup d'eau, avant que de manger les pruneaux, & l'autre moitié après les avoir mangés. Ou avalez un bouillon de feuilles de mauve cuites avec du beurre frais, dans lequel on pourra faire dissoudre une demi-once de manne.

CONSTITUTION (la) de rente, ou rente constituée, est un contrat de rente qui emporte aliénation, par lequel celui qui emprunte de l'argent vend & constitue sur lui une rente au profit de celui qui en donne le prix, au moyen de l'argent qu'il donne au Débiteur de la rente. Les conditions essentielles pour la validité d'un contrat de Constitution sont: 1°. que le sort principal soit aliéné pour toujours, c'est-à-dire, qu'il ne peut jamais être répété par celui qui l'a aliéné. 2°. La rente ne peut pas être constituée à un plus haut pied que celui de l'Ordonnance, qui est aujourd'hui le denier vingt, c'est-à-dire cinq pour cent: par exemple, sur vingt mille livres de sort principal, on peut constituer mille livres de rente, & si on prenoit davantage, la rente seroit usuraire. 3°. Il faut que le Debiteur de la rente ait la faculté perpétuelle de la racheter en remboursant le sort principal. On doit observer que quand la rente a été constituée sur un certain pied, elle demeure toujours fixe sur ce même pied, quelque changement qui soit arrivé depuis à l'Ordonnance: ainsi les rentes constituées au denier dix-huit avant l'année 1665, sont toujours payées au denier dix-huit. 4°. Les rentes constituées sont dues par la personne & non par les héritages affectés & hypothéqués pour la sûreté d'icelles, à la différence des rentes foncières qui sont attachées au fonds. 5°. Pour juger si elles sont meubles ou immeubles, on suit, à l'égard des rentes sur le Roi, le Clergé, les Provinces, la Coutume du lieu où elles sont assignées: les rentes sur l'Hôtel-de-Ville de Paris sont réputées immeubles; celles sur les Etats de Languedoc sont réputées meubles: les rentes dues par des Particuliers se réglent par le domicile du Créancier. 6°. On ne peut demander que cinq années d'arrérages des rentes constituées; & si on passe cinq ans sans faire au Debiteur un commandement ou sommation de payer, les arrérages du passé demeurent prescrits.

CONTRAINTE. On apelle ainsi un Jugement, ou Ordonnance, rendu en vertu d'un titre éxécutoire, en conséquence duquel un Huissier contraint quelqu'un par voie de saisie & éxécution: on apelle aussi de ce mot les ordres des Fermiers & Receveurs des droits du Roi, qui décernent des Contraintes contre les redevables. Le Commissaire aux Saisies réelles décerne des Contraintes contre les Fermiers judiciaires qui ne paient point. Pour décerner une Contrainte, il faut avoir ferment en Justice & un pouvoir spécial.

CONTRAINTE PAR CORPS. Cas auxquels elle peut avoir lieu. 1°. Lorſque quelqu'un s'eſt emparé par force & violence d'une maiſon ou héritage ; car on peut être contraint par corps d'en délaiſſer la poſſeſſion ; 2°. pour ſtellionat : 3°. pour dépôt néceſſaire : 4°. pour deniers royaux : 5°. pour délivrance de deniers conſignés par autorité de Juſtice : 6°. pour la repreſentation de meubles ſaiſis : 7°. pour lettres de change ou pour billets portant promeſſe de fournir lettres de change ou la valeur, & pour billets de change : 8. pour achat de vin ſur les Etapes, de grains dans les marchés, de beſtiaux & autres marchandiſes dans les foires : 9°. pour l'éxécution des contrats maritimes, ventes & achats de vaiſſeaux : 10°. pour l'éxécution des baux des terres & héritages de la campagne : car les Propriétaires la peuvent ſtipuler contre leurs Fermiers : 11°. pour dépens adjugés en vertu de Sentence montant à deux cens livres, & au-deſſus : 12°. pour reſtitution de fruits au-deſſus de deux cens livres ; 13°. pour dommage & intérêts au-deſſus de deux cens livres ; 14°. pour ſommes liquides & certaines réſultant de geſtion de tutelle ou de curatelle.

Les femmes ne peuvent être obligées par corps, que quand elles ſont Marchandes publiques.

CONTRAT. Convention faite entre deux ou pluſieurs : on donne généralement le nom de Contrat à tous les pactes & conventions qui ſe font entre les hommes, de quelque Nature qu'elles ſoient, & elles produiſent une action civile.

CONTRAT DE MARIAGE. On entend par-là l'acte ou Contrat qui précéde la bénédiction nuptiale, & qui contient les clauſes & conventions faites par raport au mariage. Au reſte, il n'eſt pas néceſſaire pour la validité d'un mariage, qu'il y ait un Contrat par écrit, ſur-tout entre majeurs, quoiqu'il ſoit plus avantageux d'en faire un.

Voyez Mariage.

CONTRAT DE CONSTITUTION. La promeſſe ſous ſeing privé de paſſer Contrat de conſtitution à la volonté de celui de qui on a reçu un ſort principal, & d'en payer dès-lors l'intérêt, ne différe point du Contrat de conſtitution paſſé par-devant Notaire ; mais elle n'emporte point d'hypothéque, & elle n'eſt éxécutoire que lorſqu'elle a été reconnue en Juſtice, ou paſſée par-devant Notaire.

CONTRAT D'UNION. C'eſt un Contrat qui ſe fait entre les créanciers d'un homme obéré de dettes, par lequel ils s'uniſſent pour agir de concert & empêcher que les biens de leur Debiteur ne ſe conſomment en fraix par la multiplicité des procédures. Par ce même Contrat, ils nomment des Directeurs auxquels ils donnent pouvoir de faire toutes pourſuites & diligences néceſſaires pour la conſervation

de leurs droits & pour leur intérêt commun, & consentent que tout ce qui aura été fait par eux vaille, comme s'il avoit été fait par tous les Créanciers du Debiteur. Enfin, ils conviennent qu'il sera procédé à une vente volontaire des biens de leur Debiteur; mais lorsque le Roi est créancier du Debiteur, on ne peut pas faire ce Contrat d'union, & on est obligé de procéder à une vente forcée & judiciaire.

CONTRESPALIERS (les) sont des arbres plantés en ligne parallele près de l'espalier. On doit les palisser un an après qu'on les a plantés, ce que l'on fait par le moyen d'un échalas planté à chaque côté de l'arbre, & auquel on attache deux perches en travers pour faire prendre le pli à l'arbre: à mesure qu'ils croissent, on leur fait prendre la forme d'éventail. On taille les branches à fruit dans le haut plus longues d'un pouce que les branches à bois; on met entre chaque arbre un gros pieu, & on y attache deux rangs de perches d'une égale distance pour que les arbres soient bien palissés: on les arrête à la hauteur qu'on veut, comme à cinq, à six pieds, & on coupe le haut tous les ans.

CONTRE-LETTRE. Paction secrette faite contre un contrat, & qui déroge aux clauses qui y sont portées. C'est un détour concerté entre les parties pour retenir d'une main ce qu'on abandonne de l'autre, ou pour mettre à couvert ce qu'on apréhende d'engager ou de rendre.

Les Contre-lettres ne font foi que lorsqu'elles sont passées devant Notaires ou reconnues en Justice. Les Contre-lettres sont défendues dans les contrats de mariage, ainsi qu'en l'acquisition des Charges & Pratiques des Procureurs.

CONTRIBUTION au sou la livre, ou au marc la livre. C'est le partage qui se fait des deniers provenans de la vente des meubles & effets mobiliers du Debiteur en cas de déconfiture, d'insolvabilité de sa part, discussion faite des biens. Par exemple, si après la suputation faite des dettes & des deniers provenans des effets mobiliers, chaque Créancier doit perdre un quart de sa dette, c'est-à-dire, cinq sous sur livre, chaque Créancier aura quinze sous pour livre de tout ce qui lui est dû: celui auquel sera dû cent livres en aura soixante & quinze livres; celui dont la dette sera de mille livres en aura sept cens cinquante livres, ainsi des autres.

Au reste, pour tirer le sou pour livre, il ne faut que réduire en sous la somme qu'on veut distribuer, ou répartir, & diviser tous lesdits sous par la somme capitale: ensuite, lorsqu'on a trouvé par la régle de la division combien de sous il apartient à chaque livre, il faut multiplier la somme de chaque l'articulier par lesdits sous, & ce qui viendra de la multiplication sera la part & portion de chaque Particulier.

La Contribution n'a point lieu à l'égard des immeubles, & les deniers qui proviennent de la vente d'iceux sont distribués entre les Créanciers, suivant l'ordre de leur hypothéque & de leur privilége.

CONTUMACE. (purger la) Cette expression a lieu à l'égard des personnes condamnées pour crime; elle signifie que le condamné vient se mettre en état dans les prisons du Juge qui a instruit la Contumace, à l'effet de se justifier touchant le crime pour lequel il a été condamné. Mais pour pouvoir purger la Contumace, il faut que le condamné se constitue prisonnier dans les cinq ans, à compter du jour de la condamnation; après ce tems il n'y peut plus être reçu, à moins qu'il n'obtienne des lettres pour *ester à droit*.

Lorsque le condamné s'est constitué prisonnier dans le terme prescrit, la Contumace est purgée de plein droit, & il n'a pas besoin d'interjetter apel de la Sentence de Contumace : telles sont les dispositions de l'Ordonnance criminelle de 1670.

COQ. Oiseau domestique ; c'est le mâle des poules. Un bon Coq doit être de moyenne taille, mais plus grande que petite, le plumage noir, ou d'un rouge obscur ; les pieds gros, garnis d'ongles & d'ergots : les cuisses longues, fournies de plumes, la poitrine large, le cou élevé, garni de plumes de diverses couleurs, le bec court, les yeux noirs & bleus, les ailes & la queue grandes & fortes, la queue à deux rangs & recourbée, élevée au-dessus de la tête, la créte levée, rouge & point longue : qu'il soit ardent à caresser les poules : un Coq peut suffire à douze ou quinze poules.

Lorsqu'étant petits, on les châtre, on les apelle Chapons.

La chair du Coq est difficile à digérer; mais on en fait des bouillons qui nourrissent, restaurent & fortifient beaucoup.

COQUELICOT. *Voyez* Pavot rouge.

COQUELUCHE. Espéce de maladie courante en certaines années, dont une infinité de gens sont attaqués, surtout les enfans. C'est une toux stomachale fort profonde, qui s'annonce par un mal de tête : la voix devient rauque : on éprouve quelque frisson, un peu de fiévre ; la toux est violente : l'accablement, les lassitudes, & le dégoût accompagnent ce mal.

Le meilleur remède pour se débarrasser l'estomac de la lymphe visqueuse qui l'embarrasse, est d'employer les vomitifs : on ne doit pas craindre que les vomitifs violentent la constitution des enfans : car alors les fibres de leur estomac sont fort lâches par elles-mêmes, & par l'abondance de cette férosité glaireuse : on doit choisir les plus doux, comme l'ipécacuanha ou le kermès minéral, ou même le tartre stibié, dont il est facile de ménager l'action, & qu'on

peut prescrire à juste dose : ces sortes d'émétiques divisent bien mieux les humeurs sur lesquelles ils agissent, que tous les autres médicamens qu'on a tant de peine à faire prendre aux enfans, au lieu qu'on peut leur donner de ceux-là sans qu'ils s'en aperçoivent.

Autre Remède, tant pour les enfans à la mamelle, qu'à ceux qui sont sévrés. On doit leur faire prendre un mélange composé avec une once d'huile d'amandes douces, un ou deux gros de syrop de diacode, & une once de sucre candi en poudre, leur en donner de tems en tems un quart de cuillerée à café, & leur en faire sucer le long du jour avec un petit bâton de réglisse verte, ratissée & effilée par le bout, & trempé dans la composition : ce remède apaise la toux, les fait cracher, & entretient la liberté du ventre.

2o. On doit nourrir les enfans sévrés pendant cette maladie avec des bouillons, des potages, des panades, des bouillies d'œufs frais, des compotes de pommes, leur donner pour boisson ordinaire, d'une tisane avec une demi-poignée de la racine de scorsonére, une once de tablettes de guimauve, un demi-gros de canelle en poudre : on fera bouillir & réduire le tout à la moitié.

3o. Leur frotter soir & matin l'estomac, la poitrine & la plante des pieds, avec de l'huile de muscade & du beurre frais, parties égales, fondus ensemble, & chauffés dans une cuiller, avec un filet d'eau-de-vie, apliquer sur les parties un papier brouillard mouillé, & un linge chaud par-dessus.

4o. S'ils ne reposent pas la nuit, on leur donnera avant de les coucher, depuis un gros jusqu'à deux gros de syrop de coquelicot.

5o. Si la toux est encore opiniâtre, les purger avec un demi-gros de follicules de séné, vingt grains de rhubarbe, quinze grains de sel d'absinthe, & une once de manne : on fait bouillir le tout à petit feu dans deux tiers de demi-septier d'eau réduits au tiers, & on le passe sans expression : on diminue la dose selon l'âge & les forces.

6o. Si la Coqueluche est accompagnée de fiévre, & que l'enfant rejette les alimens, on peut lui donner quelques gouttes d'essence émétique, ou un demi-grain de kermès minéral : les Coqueluches durent ordinairement près de deux mois lorsqu'elles sont négligées.

Les grandes personnes attaquées de ce mal, observeront le même régime, en augmentant seulement la dose des remédes.

CORDIAUX ou CARDIAQUES, (les) sont des remédes destinés pour rétablir la fermentation, en ranimant le sang, & faciliter la sécrétion des matiéres impures. On met au nombre des Cordiaux, la teinture d'or, les gouttes

d'Angleterre, la quintessence de vipére, la poudre de la Comtesse de Kent, la confection d'alkermès & d'hyacinthe, la thériaque, l'opiate de Salomon, les eaux spiritueuses, tant simples que composées, comme l'eau impériale, l'eau de mélisse, de sauge, &c.

Comme ces remédes spiritueux sont remplis de sels volatils, on s'en sert avec succès dans les apoplexies, la léthargie, la paralysie, les fiévres malignes & pestilentielles, la petite vérole, rougeole, fluxions de poitrine, vapeurs hystériques, évanouissemens, convulsion, consomption, maigreur, maladie de langueur, vertiges, vapeurs, suffocation de mere, &c.

Mais on ne doit pas employer les Cordiaux trop actifs, comme la teinture d'eau, & les gouttes d'Angleterre, que dans des accidens graves. *Voyez* Eaux divines, Elixir thériacal, Poudre de la Comtesse de Kent.

CORIANDRE. Plante, dont la semence est en usage en Médecine. La meilleure est grasse, bien séche, blanchâtre, de bonne odeur : elle est chaude & astringente, & fort propre à la relaxation de l'estomac, car elle le ferme à la fin des repas ; elle arrête les rots & les vapeurs qui montent à la tête, elle aide à la digestion, & chasse les vers. On cultive cette plante dans les jardins en terroir gras & bien exposé : on la séme en Mars sur couche.

CORMIER. Arbre qui produit un fruit de la grosseur des neffles & de couleur rousse, qu'on apelle Cormes ou Sorbes. Elles ne mûrissent jamais sur l'arbre ; mais après qu'on les a abattues, on les laisse mûrir sur de la paille, & elles deviennent molles & agréables au goût ; on en fait une boisson. Le Cormier vient dans les lieux froids & humides. On les éléve de semence ; mais il faut presque la vie de l'homme pour en recueillir le fruit : on couvre les racines de fumier, au Printems on les arrose & on les éclaircit, on les laboure deux ou trois fois, & on les transplante en terre humide dans des trous profonds de trois pieds, & de quatre en carré. Le bois de cet arbre est rougeâtre & extrêmement dur. On se sert de son tronc pour faire des piéces de pressoir ; on en fait aussi des outils de menuiserie, des chevilles de moulin, &c.

CORMORAN. Oiseau de proie aquatique, assez semblable au corbeau : il a le bec rougeâtre & long, aussi-bien que le cou. Il est avide du poisson, & il en détruit beaucoup : on s'en sert pour la pêche. Il se plonge de fort haut sur le poisson qu'il voit ; l'ayant pris, il le jette en l'air, & le reçoit dans son bec pour l'avaler aussi-tôt ; mais on lui met au bas du cou un anneau de fer, par le moyen duquel on lui ôte le poisson. Ces oiseaux habitent volontiers le long des étangs ou de la mer, & font leur nid au haut des arbres.

arbres. On prétend qu'étant jeunes, ils sont bons à manger; mais il n'est pas trop facile de les prendre, & il faut user pour cela de stratagême.

CORNE DE CERF. Plante potagére: on en mange en salade: elle est astringente, vulnéraire, propre pour arrêter le cours de ventre, les hémorroïdes, la colique néphrétique, la rétention d'urine, & pour consolider les plaies.

CORNEILLE, Oiseau noir. C'est une espéce de Corbeau, mais plus petit; il a le bec gros & assez long. Les Corneilles font beaucoup de dégât dans les terres ensemencées: on en prend beaucoup avec un rets saillant, ou avec des cornets de gros papier, englués en dedans, au fond desquels on met de la viande hachée, & que l'on fiche dans des tas de fumier ou dans les terres labourées: car alors l'oiseau voulant manger ce qui est au fond du cornet, s'attache le cornet autour de la tête, & ne sçait plus où il est, & on le tue facilement.

CORNOUILLER, ou Cormier, arbre qui produit un fruit un peu long, & à noyau, rouge quand il est mûr, & d'un goût aigrelet. Le bois de cet arbre est massif, & fort dur, son écorce pleine de nœuds. Il vient facilement dans toutes sortes de terres: on en prend dans les bois, afin qu'il vienne plus vîte.

CORNICHONS (les) sont des concombres qui n'ont pu profiter & venir en maturité: on les confit sur la fin d'Août, de cette sorte. Lavez-les dans l'eau fraîche, essuyez-les, piquez-les avec un piquoir en plusieurs endroits, rangez-les dans un pot avec du vinaigre assaisonné de sel, poivre concassé, clous de girofle; qu'ils trempent bien, & tenez-les bien couverts.

CORS des PIEDS, tumeur dure qui vient aux pieds, & qui cause beaucoup de douleur en certains tems. Remède pour les guérir. Trempez votre pied dans de la lessive chaude, pour amollir les Cors, coupez-en la superficie, & apliquez dessus la racine de grande éclaire écrasée, qui tirera le calus en vingt-quatre heures.

Ou apliquez dessus de la gomme ammoniac, dissoute en eau-de-vie.

Ou mâchez du blanc de poireau, &, ainsi imbu de votre salive, apliquez-le sur le Cors, & continuez jusqu'à guérison.

CORVÉES (les) sont des journées de travail que les Seigneurs peuvent éxiger de leurs censitaires, en leur fournissant leur nourriture, sans être obligés de leur payer des salaires. Les Corvées sont différentes, suivant les titres des Seigneurs: car tantôt ceux qui les doivent ne sont obligés que de fournir le travail de leurs corps, tantôt ils sont obligés de fournir des charrettes attelées avec des bœufs ou

des chevaux. Dans la Coutume de Paris, les Seigneurs ne peuvent pas prétendre le droit de Corvées, s'ils n'en ont des titres valables, & des aveux & dénombremens anciens: car ce droit ne peut être acquis ni preſcrit par poſſeſſion immémoriale. Lorſque, par le titre du Seigneur, les Corvées ſont indéfinies, on les réduit à douze par an pour chaque habitant. Ce n'eſt que pour les beſoins du Seigneur perſonnellement, que les Corvées peuvent être éxigées, & il ne peut, ni les céder, ni les affermer. Ordinairement les Corvées ſont réelles, c'eſt-à-dire, dues à raiſon du fonds; ainſi aucun tenancier n'en peut être diſpenſé: mais ſi elles ſont perſonnelles, les Nobles & les Eccléſiaſtiques en ſont éxempts. On ne peut éxiger les Corvées des années paſſées.

COSTE. (mal de) Reméde. Prenez une poignée de verveine, deux cuillerées de farine de ſeigle, deux cuillerées de farine de froment, avec quatre blancs d'œufs: pêtriſſez le tout enſemble, & mettez-le un peu chaud entre deux linges que vous apliquerez ſur le Côté.

Ou bien prenez trois blancs d'œufs, une poignée de farine de féves, un peu de ſel: ajoutez-y le ſuc ou expreſſion d'une petite botte de verveine qu'on a bien pilée; mêlez le tout enſemble dans le mortier, étendez-le ſur des étoupes, arrangez-les de maniére qu'elles aient la forme d'une aſſiette: faites bien chauffer ce cataplaſme devant le feu, & apliquez-le ſur le mal de Côté: mettez par-deſſus deux ſerviettes bien chaudes, & laiſſez le tout pendant vingt-quatre heures.

COSTIERES. On apelle ainſi, en jardinage, un eſpace de ſept ou huit pieds de diſtance entre les murailles & la bordure des allées. Il eſt deſtiné pour cultiver à l'abri, & ſous la réfléxion du ſoleil, différentes ſortes de légumes hâtifs, & les préſerver du grand froid ou du grand chaud, comme laitues, fraiſes, pois, &c.

COTIGNAC, eſpéce de gelée de Coings. Maniére de le faire. Prenez une douzaine de coings, ou ſeulement huit, s'ils ſont gros, qu'ils ſoient mûrs, jaunes & ſains; coupez-les par petits morceaux, faites-les bouillir dans cinq ou ſix pintes d'eau, & réduiſez le tout à deux pintes: paſſez-le dans un linge blanc qui ſoit fort, mettez votre décoction dans une poële à confiture, avec quatre livres de ſucre, parce que la livre de fruit en décoction, eſt une chopine de Paris: faites bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée: ôtez alors votre poële de deſſus le feu, laiſſez-la repoſer, verſez votre Cotignac tout chaud dans des boëtes ou des pots. Il eſt fort bon contre la dyſſenterie.

COUCHES (les) ſont des carreaux de terre, faits avec du grand fumier de cheval ou de mulet, nouvellement ſorti de l'écurie, & avec huit à neuf pouces de terreau, ou fu-

mier sec. Les Carrés doivent être hauts de quatre pieds, & larges d'autant, & exposés au Midi. Quand la Couche est faite, on laisse passer sept ou huit jours, pour laisser évaporer la grande chaleur du fumier. Les Couches ont été imaginées dans les pays tempérés pour avoir en toute saison des laitues de toute espéce, des chicorées, & autres salades. On couvre les graines avec des cloches ou des paillassons, élevés d'un pied, pour les préserver du grand froid. On doit réchauffer les Couches de tems en tems, c'est-à-dire, remuer le fumier qui y servoit; & si le fumier est entiérement pourri, on fait le réchauffement avec un ou deux pieds de nouveau fumier.

COULIS (le) sert pour apréter une infinité de ragoûts. Il se fait avec de la rouelle de veau (dont la quantité est une livre pour un demi-septier) de petits morceaux de lard, & deux ou trois oignons: mettez le tout dans une casserole couverte, & d'abord sur un petit feu, afin que la viande jette son jus: puis faites bon feu jusqu'au moment que la viande veut s'attacher: modérez alors le feu, laissez la viande s'attacher doucement, retirez-la, avec les légumes sur une assiette, & mettez dans la casserole un morceau de beurre & de farine, eu égard à la quantité du Coulis. Tournez votre jus jusqu'à ce que le roux soit bien fait: mouillez-le avec du bouillon chaud: remettez la viande dans la casserole, & faites-la cuire encore deux heures à petit feu: ayez soin de dégraisser le Coulis lorsqu'il est fait, passez-le dans un tamis. Un Coulis bien fait doit être de belle couleur canelle, ni trop clair, ni trop épais, & ne point sentir l'attaché.

Autre maniére de faire du Coulis. Prenez, par exemple, deux ou trois livres de veau, une demi-livre de jambon maigre, coupé par tranches, & dont vous garnissez le fond d'une casserole: ajoutez-y un oignon coupé par tranches, carottes & panais: mettez la casserole sur le feu, & lorsque le tout est de belle couleur, & qu'il est attaché, mettez-y un peu de lard fondu & de farine: remuez-le, mouillez-le de bon bouillon ou jus: assaisonnez-le de truffes, champignons, ciboules, persil, clous, croûtes: faites-les mitonner pendant trois ou quatre heures: étant cuit, retirez les tranches de veau, passez le Coulis par l'étamine. Le Coulis clair sert pour toutes sortes d'entrées & d'entremêts.

COULURE. On apelle ainsi le fâcheux accident qui arrive aux bleds lorsqu'ils coulent; alors les épis ne contiennent que de petits grains, dans lesquels il n'y a point de farine, ce qui arrive lorsqu'il tombe beaucoup de pluies froides dans le tems de la fleur. Il y a des gens qui prétendent que les éclairs, par leur vivacité, font couler les grains.

COUP de pied violent donné à un cheval, & avec enflure, & en quelque endroit que ce soit.

Reméde. Faites saigner le cheval du cou; bassinez-le avec de l'eau-de-vie ou esprit de vin cinq ou six fois le jour; frottez tous les jours le mal avec un bon onguent.

Ou bien prenez de la terre glaise dont on fait les pots de terre, détrempez-la avec du vinaigre en pâte claire, faites-la cuire en remuant jusqu'à ce qu'elle s'épaississe; mêlez-la avec de l'eau-de-vie pour la détremper, comme elle étoit auparavant; apliquez-la sur le mal en forme de cataplasme, l'ayant auparavant frotté avec de l'eau-de-vie.

COURBATURE. Maladie des chevaux. C'est une chaleur contre nature qui affecte le poumon: elle a les mêmes signes que la pousse, avec plus de violence: elle est causée par excès de travail ou de course, ou par un reste de maladie, ou pour avoir eu une mauvaise nourriture dans la jeunesse, ou par quelque obstruction dans les conduits du poumon qui empêche la respiration.

Reméde. Si le cheval est jeune & sans fiévre, mettez-le au verd dans les premiéres herbes; laissez-le à la rosée du mois d'Avril & de Mai. Si on n'est pas en saison commode, ôtez-lui le foin & l'avoine, donnez-lui de la gerbée de froment & du son, saignez-le, donnez-lui un lavement d'une décoction faite avec les racines apéritives concassées, chiendent, garance, capres, arrête-bœuf, & les herbes émollientes, mauve, guimauve, violette, pariétaire, demi-livre de miel mercurial, dans deux pintes & demi d'eau: on le réïtére cinq ou six jours. 2o. Donnez-lui tous les jours depuis une once jusqu'à deux, dans du son mouillé, du foie d'antimoine en poudre.

Si le cheval a la fiévre, prenez chardon bénit & hyssope, de chacun une poignée; suc de réglisse, deux onces; racines de gentiane concassées, une once: faites bouillir le tout dans trois demi-septiers d'eau, l'espace d'une demi-heure; puis versez dessus la décoction un demi-septier de vin blanc, passez le tout, délayez une pincée de safran, & le donnez au cheval en une fois ou en deux: le lendemain il faut le saigner des flancs, le nourrir avec des orges mondés, ou de pain cuit ou de son, le tenir souvent au mastigadour, & souvent le lui ôter.

COURONNE IMPÉRIALE. Plante bulbeuse, dont les fleurs sont à six feuilles, disposées en forme de couronne, surmontées d'un bouquet de feuilles: elles sont jaunes ou pâles, ou de couleur purpurine. Cette plante aime mieux le soleil que l'ombre: on fait un trou en terre d'un pied & demi; on le remplit de diverses sortes de terres, & au fond on met du fumier de vache, quatre doigts de terre commune, quatre doigts de terre noire, & par-dessus

du fumier corrompu : on met l'oignon sur le tout, & on le couvre de quatre doigts de terre ; mais on l'en retire sitôt que la tige commence à se flétrir.

COURGE. Plante potagére aprochant de l'espéce de la citrouille : il y en a de plates, de longues & de rondes qu'on apelle calebasses. On les cultive comme les citrouilles.

COUTUME (la) est un usage ou un droit établi dans une Province, ou certaine étendue de Pays, par le tacite consentement des Peuples. La Coutume imite la Loi, & même l'interpréte : elle a force de Loi dans la Province pour laquelle elle a été faite. Les Coutumes réglent les droits des Particuliers. On doit suivre la Coutume du domicile dans ce qui concerne l'état des personnes, leur capacité, leur condition. A l'égard de ce qui concerne les immeubles & les droits immobiliers, ils doivent se régler par la Coutume où les héritages sont situés : à l'égard de la validité des Contrats, des Testamens & autres Actes, ils doivent être faits selon les formalités requises par les Coutumes des Lieux où ils sont passés. D'où il suit, 1o. que quand on a l'âge de pouvoir faire Testament, il faut se régler par la Coutume du domicile du Testateur. Quant aux biens, dont il peut disposer par Testament, par les Coutumes des Lieux où ils sont situés ; & pour les formalités du Testament, par la Coutume du Lieu où le Testament est passé.

CRAMPE. Espéce de goutte qui engourdit les nerfs, & qui cause quelquefois de violentes douleurs.

Reméde. Prenez une bonne poignée de pervenche & autant de sommités de romarin, faites-les chauffer sur un réchaut dans un plat, apliquez-les le plus chaudement qu'il est possible sur la partie affligée, & renouvellez ce reméde le matin & le soir.

CRÉANCIER (un) est celui à qui il est dû quelque chose, & pour raison de laquelle il est en droit de faire une demande en Justice. Il y a plusieurs sortes de Créanciers.

Les CRÉANCIERS hypothécaires ordinaires, ce sont ceux qui ont hypothéque sur les biens de leurs Débiteurs. On les colloque suivant l'ordre des tems de leurs créances, & on préfére celui qui est antérieur au postérieur.

Un CRÉANCIER hypothécaire est en droit d'exercer sa poursuite contre le possesseur de la chose qui lui est hypothéquée, quoiqu'elle ne soit plus en la possession du Débiteur qui a constitué l'hypothéque, & qu'elle ait passé en la possession d'un nouvel Acquereur ; c'est ce qu'on apelle droit de suite par hypothéque. En vertu du droit, il peut poursuivre pour différens droits ou rentes, le nouvel Acquereur de l'héritage, & l'obliger à continuer la rente ou à déguerpir l'héritage. Ce droit de suite n'a lieu que pour les immeubles, & non pour les meubles quand ils sont hors

de la poſſeſſion du Débiteur ; car s'ils y étoient, il pourroit les ſaiſir, & par cette éxécution en faire un gage de Juſtice. Or, dans ce cas, il peut ſuivre le meuble contre quiconque s'en trouveroit enſuite poſſeſſeur.

Les CRÉANCIERS privilégiés hypothécaires ; tels ſont les Bailleurs de fonds, à qui le prix des héritages vendus eſt dû, les Maçons qui ont bâti la Maiſon : ceux-là ſont colloqués les premiers en vertu de leurs priviléges, & ſans avoir égard au tems.

Les CRÉANCIERS chirographaires ordinaires ; ce ſont ceux qui n'ont que des billets ou des reconnoiſſances ſous ſeing privé, leſquelles n'emportent, ni hypothéque, ni privilége : ils ſont payés ſur le prix de la vente des meubles, & en cas de déconfiture, par contribution au ſou la livre, & même lorſqu'il n'y a que des effets mobiliers, les Créanciers hypothécaires ne ſont conſidérés que comme des Créanciers chirographaires, parce que les meubles n'ont point de ſuite par hypothéque, & ils viennent comme les autres par contribution.

Les CRÉANCIERS chirographaires privilégiés ſont ceux qui ſont payés par préférence avant la contribution ; tels ſont les fraix funéraires, ceux de la maladie, les loyers de la maiſon, les gages des domeſtiques, & celui qui a vendu un meuble dont il n'a pas été payé.

CREME. C'eſt la partie du lait la plus graſſe : elle fait le meilleur beurre ; on en fait d'excellens fromages, des tourtes, & autres ſortes de mêts délicats, que l'on ſert aux entremêts ſous le nom de Crême. Voici les plus communes.

CREME pour les tourtes. Délayez dans une pinte de lait huit jaunes d'œufs, trois pincées de farine, un peu de ſel, avec ſix onces de ſucre, & un morceau d'écorce de citron haché menu ; faites bouillir le tout enſemble ſur un fourneau point trop ardent ; remuez continuellement avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe ; laiſſez-le refroidir, faites-en une pâte fine, & formez-en la tourte que vous avez dreſſée ſur une tourtiére, & que vous frottez de beurre auparavant.

CREME brûlée. Délayez dans une caſſerole deux cuillerées de farine avec quatre œufs, les blancs & les jaunes ; mettez-y enſuite une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & une pincée de citron verd haché très-fin ; verſez deſſus un demi-ſeptier de Crême & un demi-ſeptier de lait, deux onces de ſucre, un grain de ſel comme un pois ; faites cuire le tout à petit feu pendant deux heures, & remuez toujours ; enſuite mettez dans le plat que vous devez ſervir un morceau de ſucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir ſur un bon fourneau, juſqu'à ce qu'il ſoit de couleur canelle, & y verſez promptement la Crême, remuez

avec un couteau sur la Crême le sucre qui est sur les bords du plat.

Creme blanche. Faites bouillir & réduire à un tiers une pinte de lait & une chopine de Crême : puis mettez-les un peu refroidir : alors délayez avec de l'eau un peu de presure dans une cuiller, mêlez-la dans la Crême, & passez le tout dans un tamis, versez votre Crême dans le plat que vous devez servir, mettez-le sur la cendre chaude, avec un couvercle, mettez de la cendre chaude sur le couvercle, le tout jusqu'à ce que la Crême soit prise, puis mettez-la au frais pour la servir froide.

Creme de Chocolat. Délayez dans une chopine de lait & un demi-septier de Crême deux jaunes d'œufs & trois onces de sucre, faites bouillir le tout, & consommer d'un quart en le tournant & retournant avec une espatule; ensuite mettez-y du Chocolat rapé autant qu'il faut pour qu'elle en ait le goût & la couleur; puis donnez-lui cinq ou six bouillons, passez-la par un tamis, & servez-la froide.

Creme en fromage, ou fromage de Crême. Faites chauffer modérément chopine de Crême, autant de bon lait; délayez dans deux cuillerées de lait gros comme une féve de presure, & mêlez avec le lait; passez le tout au travers d'une serviette ou tamis de crin dans une terrine, couvrez-le d'un plat, laissez-le prendre forme, mettez-le alors avec une cuiller dans de petits paniers d'osier ou moules de fer blanc faits exprès, laissez-les égoutter, versez par-dessus de la Crême douce, dans laquelle vous avez fait fondre du sucre en poudre.

Creme fouettée. Mettez dans une terrine une chopine de Crême bien douce plus ou moins, mettez-y du sucre en poudre à discrétion, une pincée de gomme adragan pulvérisée, un peu d'eau de fleurs d'orange, fouettez bien la Crême avec une poignée de petits osiers blancs. Quand elle sera bien levée, laissez-la reposer un peu, enlevez-la avec une écumoire, dressez-la sur un plat, & mettez autour des lardons de citron verd confit.

Creme cuite, apellée à l'Italienne. Mettez dans une terrine environ chopine de Crême, le blanc & le jaune de deux œufs frais, trois cuillerées de sucre en poudre, & un peu d'eau de fleurs d'orange : fouettez bien le tout ensemble, dressez-la sur une casserole creuse, garnie autour d'un bord de sucre en poudre pour l'empêcher de s'étendre : faites-la cuire sur de la cendre chaude; mettez dessus un couvercle de tourtiére avec de la braise, renouvellez pour la faire bien cuire, laissez-la refroidir, & servez-la.

CRESSON. Plante. Il y en a de deux sortes, l'alenois & l'aquatique. L'alenois a les feuilles oblongues, d'un goût âcre : on le cultive dans les jardins, il ne se multiplie que

de graine, laquelle eſt fort menue, ovale & d'une couleur jaunâtre : on emploie cette ſorte de Creſſon pour purifier le ſang. Sa graine provoque l'urine, réveille les eſprits, & eſt bonne contre les maladies du foie & de la rate.

Le CRESSON aquatique reſſemble aſſez au précédent, mais il a les feuilles plus petites : il croît près des fontaines & des ruiſſeaux. Sa décoction eſt bonne contre les enflures du ventre & la difficulté d'uriner, la paralyſie de la langue : on emploie l'un & l'autre en ſalade.

CRIBLE. Inſtrument deſtiné à nettoyer le blé de toutes les ordures, en le paſſant à travers. Il y en a de deux ſortes : 1°. le Crible à main, qui eſt compoſé d'un cercle de bois large de quatre doigts, & dont le fond eſt une forte peau percée de trous ſerrés & de différentes grandeurs. 2°. Le Crible à pied, deſtiné pour cribler une grande quantité de blé : on s'en ſert dans les grands greniers pour paſſer le blé, afin de le nettoyer & lui donner de l'air : ils ont une trémie élevée dans laquelle on verſe le grain qui coule à travers pluſieurs rangs de fil d'archal poſés obliquement. Le grain coule par ſon poids tout le long, & tombe dans un vaiſſeau qui eſt au bas, & les ordures, comme l'ivraie & la nielle, paſſent au travers des fils d'archal, & tombent dans une longue poche qui eſt au-deſſous.

CRIÉES. Ce ſont des proclamations ou cris publics, qui ſont la ſuite de la ſaiſie réelle, & qu'il faut faire pour parvenir au décret d'adjudication : elles ſe font par un Huiſſier ou Sergent, qui déclare pendant quatre Dimanches, à l'iſſue de la Meſſe Paroiſſiale, de quinzaine en quinzaine, que faute de paiement fait par un tel Débiteur à un tel ſon Créancier, il ſaiſit tel héritage ſitué dans la Paroiſſe où il fait les Criées, pour être vendu par decret, & adjugé au plus offrant & dernier enchériſſeur, ſuivant la Coutume du lieu. Celle de Paris veut encore qu'on mette des affiches & panonceaux contre la principale porte de l'Egliſe & contre la maiſon du Débiteur ſaiſi.

CRISES (les) en fait de maladie, ſont les changemens ſubits qui arrivent dans les maladies mortelles, & ſur-tout dans celles qui ſont aigues. Les Criſes ſont parfaites ou imparfaites. La Criſe parfaite eſt celle où les évacuations ſont aſſez abondantes pour emporter la cauſe du mal, & où le malade ſoutient ſans ſuccomber l'effort extraordinaire que fait la nature : on a droit alors de préſumer que la maladie tire à ſa fin. Les jours ordinairement où la Criſe parfaite arrive, & qui par cette raiſon ſont nommés critiques, ſont le cinquiéme, le ſeptiéme, le neuviéme, le onziéme, le quatorziéme, le vingt-uniéme, & quelquefois le quarante-uniéme. La Criſe imparfaite eſt celle qui arrive à des jours extraordinaires, tels que le quatriéme, le ſixiéme, le huitiéme,

tiéme, le dixiéme, & autres ſuivans. Comme les évacuations ne ſe font que de matiéres non ſuffiſamment préparées, elles n'aportent aucune diminution dans la maladie; elles la rendent, au contraire, plus dangereuſe.

Les Criſes arrivent par différentes voies, tantôt par les ſueurs & par les urines, tantôt par les vomiſſemens, tantôt par les dévoiemens, & quelquefois par des crachemens & par les hémorragies.

La molleſſe & la langueur du pouls dans les Criſes, ne ſont pas toujours des ſignes funeſtes, de même que ſa juſteſſe & ſon égalité ne ſont pas toujours d'un heureux préſage: car ſi le pouls devient intermittent, c'eſt un ſigne ſouvent d'une mort prochaine, ſur-tout s'il s'y joint un hoquet, une ſueur froide, & ſi le ventre eſt tendu.

Dans le tems des Criſes, ceux qui ſont auprès des malades doivent redoubler leur attention: ils doivent aider la nature par des cordiaux, ou du moins par des juleps & des apozèmes, pour donner aux liqueurs une plus grande fluidité. *Helvet.*

CROSSETTES (les) ſont des branches de vigne qu'on a taillées, de telle ſorte qu'il reſte un peu de vieux bois de l'année précédente. Les Croſſettes étant miſes en terre, font aiſément des racines. Les Bourguignons les apellent Chapons.

CRUE. On apelle ainſi l'augmentation du prix de chaque choſe eſtimée dans l'inventaire de Biens d'un défunt. Dans la Coutume de Paris, elle eſt le quart de ce que la choſe a été priſée: or, on doit ſçavoir que le ſurvivant des conjoints peut prendre des meubles de la Communauté pour ſon préciput, juſqu'à la ſomme portée & convenue par le Contrat de mariage, ſuivant la priſée & eſtimation qui aura été faite par l'Huiſſier-Priſeur des meubles de ladite Communauté, & ſans Crue: mais lorſque ce même ſurvivant, après avoir fait inventaire, ne fait point vendre les meubles, il doit tenir compte aux enfans dont il eſt tuteur, des meubles qui ne ſe trouvent plus en nature, & avec la Crue, parce que cette eſtimation ſe fait à bien moins que les choſes ne valent.

CUIVRE. Métal dont on fait divers inſtrumens de ménage, comme des chandeliers, mouchettes, &c.

Moyen de tenir le Cuivre toujours luiſant. Faites bouillir du tartre dans un chaudron, avec de l'eau; jettez-y tel inſtrument de Cuivre que vous voudrez, pendant un quart-d'heure: enſuite jettez-le en eau froide: eſſuyez-le bien, & il ſera toujours beau.

CULTIVATEUR. Sorte de charrue imaginée par les Auteurs de la nouvelle Culture. Elle eſt compoſée, 1°. d'une fléche, longue de trois à quatre pieds, & de trois pouces

de diamétre, taillée un peu en rond, avec des mortaises pour la pouvoir enfiler par les traverses & l'assujettir par des chevilles; 2°. des cornes, dont le milieu doit être posé vis-à-vis de la fléche, & assemblée avec cette même fléche par un tenon en mortaise; 3°. d'un soc ou patte, dont l'extrémité & les petites ailes sont aplaties, le manche recourbé & angulaire, un peu tranchant par-devant, pour tenir lieu de coutre; ce soc est placé sous la fléche, dans une entaille, & arrêté par une virole.

Ce Cultivateur est très-aisé à conduire. Le Laboureur doit le tenir droit, ou le faire pencher à sa droite ou à sa gauche, selon que l'éxige la culture qu'il veut donner. Lorsqu'on veut donner une culture profonde, le soc & son manche entrent entiérement dans la terre; & la queue de la fléche touche la terre: il remue la terre d'un bon pied de largeur; sa pointe doit être d'acier, & un peu inclinée contre terre.

CULTIVATEUR *à versoir*. Il ne différe du Cultivateur simple, que par l'addition qu'on y a faite de deux versoirs, un de chaque côté. Pour l'éxécuter, il faut avoir un soc semblable a celui du Cultivateur simple. Les versoirs sont faits de plaque de tôle, de fonte ou de fer battu, de l'épaisseur d'une ligne; ce qui suffit pour réfister à la pression de la terre.

Si elles étoient plus épaisses, on apesantiroit trop le soc. Ce Cultivateur ouvre le grand fillon au milieu de la platebande, en renversant en même-tems la terre des deux côtés, & l'on fait autant d'ouvrage, d'un seul trait, que l'on en peut faire avec deux, & même trois, de la charruë ordinaire, & sans qu'il soit nécessaire d'employer un plus grand nombre de bœufs ou de chevaux. On peut voir la description, avec figures, de ce Cultivateur, dans le *Traité de la Nouvelle Culture des Terres, tome II. page* 471.

CURATEUR (un) est celui qui est commis pour régir & administrer les Biens d'autrui. On donne des Curateurs, 1°. aux mineurs, quand ils se font fait émanciper; ordinairement c'est le tuteur qui prend cette fonction: elle consiste, dans ce cas, à donner seulement son consentement dans les aliénations nécessaires, qui se font des Biens du mineur. 2°. On donne un Curateur aux personnes tombées en démence, mais par Justice, & en connoissance de cause, & il a alors l'administration des Biens; 3°. au ventre, c'est-à-dire, à l'enfant qui doit naître d'une femme enceinte au tems de la mort de son mari, pour défendre ses intérêts; & sitôt qu'il est né, la charge de Curateur finit, & on crée un Tuteur à l'enfant; 4°. au cadavre, quand l'homme mort est accusé de s'être défait lui-même; 5°. aux Biens confisqués; 6°. aux biens vacans, c'est-a-dire, au défunt qui n'a

laiſſé aucuns héritiers aparens : 7o. aux Biens délaiſſés par le Poſſeſſeur, pour les hypothéques créées par ceux qui l'ont précédé, & deſquelles il n'avoit point connoiſſance lors de ſon acquiſition : 8o. aux biens ſaiſis réellement, pour les régir, & en avoir l'adminiſtration : cette commiſſion apartient au Commiſſaire des Saiſies réelles dans les lieux où il y en a de créées ; dans ceux où il n'y en a pas, l'Huiſſier qui fait la ſaiſie réelle donne cette commiſſion à quelqu'un qui en eſt capable.

CYGNE. Oiſeau amphibie, qui ſe plaît le long des lacs & des étangs. La blancheur de ſon plumage le rend remarquable, ainſi que la longueur de ſon cou : il eſt haut monté ſur jambes, & reſſemble un peu à l'oie. Le duvet qu'on tire de ſon corps en le plumant, eſt fort eſtimé : on en fait des couſſins, des oreillers & des lits : on ſe ſert de ſes groſſes plumes pour écrire & pour faire des pinceaux. Le Cygne détruit les grenouilles : il vit d'herbes, de poiſſons & de grains.

Les plumes de Cygne ſont les plus belles pour écrire : leur duvet eſt très-fin & très-chaud : on en fait des houpes à poudrer. Leur peau eſt d'une grande blancheur, &, à cauſe de cela, ſe vend cher.

CYPRÈS. Arbre des plus grands : il ne vient que dans les Pays chauds & ſur les montagnes. Cet arbre eſt toujours verd : il eſt touffu depuis le haut juſqu'en bas. Il porte un fruit qu'on apelle Pomme de Cyprès, en forme de noix, & d'un goût fort amer : ſon bois eſt dur & jaunâtre, & preſque incorruptible. Les Ebéniſtes l'employent dans leurs ouvrages. La graine de cet arbre eſt extrêmement petite : on la ſeme en bonne terre & on l'arroſe. Quand le Cyprès a un pied de haut, on le plante en pépiniére, on le tranſplante en des foſſes bien profondes, & alors il ne demande plus aucun ſoin.

D

DAIM (le) eſt une eſpéce de Cerf, mais dont le poil eſt plus blanc & le corſage plus petit. Sa tête a plus de cors & ſa queue eſt plus longue.

Le Daim ſe tient volontiers dans les hauts Pays, où il y a des vallées & de petites montagnes.

On le chaſſe ſans ſuite, ni limier, on le juge par le pied & par les fumées : on le trouve dans les buiſſons, ſur-tout depuis le mois de Mai juſqu'à la fin d'Août.

On peut le chaſſer facilement avec cinq ou ſix chiens. Cet

animal eſt fort timide, & il ſe laiſſe prendre le long des eaux.

Sa chair eſt nourriſſante, ſur-tout celle des jeunes Daims.

DARTRES. Remède pour les Dartres. Trempez du papier brouillard dans du vinaigre, laiſſez-le ſécher, réitérez ainſi trois fois : brulez enſuite ce papier ſur une aſſiette, il en ſortira comme un nuage & une liqueur jaune, dont il faut oindre la Dartre avec le bout du doigt.

Lavez de la térébenthine en pluſieurs eaux, & y incorporez enſuite, en forme d'onguent, une ſuffiſante quantité de poudre de ſoufre. Ou mettez un œuf frais tout entier dans du fort vinaigre, mis dans un verre; & quand la coque ſera diſſoute, il y aura ſur le vinaigre une eſpéce de mouſſe, dont vous frotterez la Dartre.

Mâchez des jaunes d'œufs frais étant à jeun, & en mettez ſur les Dartres.

DARTRES VIVES. Remède. Prenez de vieilles noix, ſel commun & vinaigre, de chacun une once : le tout étant pilé enſemble, apliquez-en ſur les Dartres invétérées. Ou prenez deux dragmes de ſel de ſaturne, mêlez-les avec une once d'onguent roſat, & apliquez-en.

DARTRES CORROSIVES. Faites fondre une once de cire neuve, avec trois onces d'huile d'amandes amères : & étant bien fondus, incorporez une dragme de ſel de ſaturne, en remuant toujours hors du feu, juſqu'à ce que le tout ſoit froid, & apliquez de ce cérat.

Les feuilles de tuſſilage ou de pas-d'âne pilées, ſont auſſi fort bonnes.

Pour les Dartres farineuſes, uſez de l'huile de papier & de cartes, ou de linge bruſlé ſur une aſſiette, ou d'un morceau de beurre frais, & autant de poix noire, fondus & incorporés.

DATTES. Fruit du Palmier. Arbre qui croît dans la Judée, l'Egypte, & les autres Pays chauds. Elles doivent être groſſes, charnues, fermes au toucher : on les emploie dans les tiſanes pectorales, mondées de leurs noyaux. On en fait des cataplaſmes aſtringens. Elles ſont difficiles à digérer, & elles engendrent un ſang groſſier.

DAUBE. Ragoût qui ſe mange froid ou chaud : on le fait ordinairement de gigot de mouton, de veau, de dindon, de poulet, de canard.

DAUBE de gigot de mouton. Faites-le blanchir, après avoir ôté la peau, piquez-le de menu lard, faites-le tremper dans du vin blanc, verjus, ſel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes ; faites-le cuire à la broche, l'arroſant de vin & de bouillon : étant cuit, faites une ſauſſe avec le jus qu'il a rendu, un peu de farine, tranche de citron, anchois, & laiſſez-y mitonner quelque-tems votre gigot.

Le gigot de veau à la Daube s'accommode de même.

DAUBE des dindons, chapons, perdrix. Lardez votre volaille de gros lard, faites-la cuire dans une marmite avec bouillon & vin blanc, après l'avoir assaisonnée de sel, poivre, clous, muscade, laurier, & enveloppée dans l'assaisonnement : lorsque la volaille est cuite, passez le bouillon au tamis, faites-la réduire en gelée, laissez-la refroidir, & étendez-la sur le dindon.

DEBETS. On apelle ainsi les sommes qui sont restées entre les mains des Comptables.

DEBITEUR. Est celui qui est obligé à faire ou à donner quelque chose à quelqu'un : il n'y a que celui qui peut être contraint en Justice à faire ou à payer ce qu'il doit, qui soit véritablement Débiteur.

DECEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. On doit fumer & marner les terres, battre le blé à la grange, couvrir de fumier le pied des arbres : c'est le tems de dresser des piéges aux bêtes, tuer & saler les cochons.

Pour les jardins, il faut serrer ou couvrir ce qui n'a pu l'être dans le mois de Novembre : semer les premiers pois sous quelque abri pour en avoir au mois de Mai : mettre en terre les amandes pour germer : tailler les arbres pendant qu'il ne gele pas encore : dépaliſſer les espaliers avant de les tailler.

C'est dans ce mois qu'il y a le plus de profit à faire par la vente des dindes, oisons, canards, poules, chapons, veaux : les œufs, le beurre, les fromages, sont plus rares en ce tems, & sont bons à vendre.

DECHARGE. C'est un acte par lequel on déclare que celui qui étoit chargé de quelques contrats, titres, papiers, ou autres choses appartenant à un tiers, les a rendus ; c'est encore un acte par lequel on se désiste des prétentions qu'on peut avoir contre quelqu'un.

DECLINATOIRE. C'est une exception par laquelle le Défendeur, avant que d'avoir contesté au fond, décline la Juriſdiction du Juge par-devant lequel il est assigné, & demande son renvoi par-devant son Juge naturel, ou devant le Juge à qui la connoissance de la chose apartient, ou par-devant le Juge de son privilége.

DECOCTION (la) est la plus simple ou moins chargée que l'apozème.

DECRET d'adjudication. C'est le Jugement qui autoriſe la vente d'un héritage qui se fait en Justice au plus offrant & dernier enchérisseur : il y en a de deux sortes.

Le DECRET volontaire. C'est celui qui se fait du consentement des parties sur le vendeur, afin de purger les hypothéques, & mettre l'acquereur en sûreté. C'est ainsi, par exemple, que dans les contrats de vente, l'acquereur,

après avoir fait saisir réellement sur lui l'héritage qu'il a acheté, & cela à la requête d'un créancier simulé, fait faire les criées & les mêmes procédures qui se font lors d'un Decret forcé jusqu'à l'adjudication, & le vendeur ne touche le prix de l'héritage qu'après qu'il a été adjugé à l'acquereur en vertu du Decret.

Le DECRET forcé est celui qui se fait involontairement à la poursuite d'un créancier qui a fait saisir réellement un héritage ou autre immeuble appartenant au débiteur : & en conséquence de la saisie réelle & des procédures qui se font dans la poursuite des criées, l'on parvient à l'adjudication, & le jugement qui adjuge l'immeuble s'apelle *Decret.*

DÉFAUT (un) est un acte qui se donne en Justice au demandeur, de la contumace du défendeur défaillant sur l'assignation qui lui a été donnée. Le même acte est apellé congé, lorsqu'il se donne au défendeur pour la contumace du demandeur. Il y a trois sortes de Défauts : le Défaut faute de comparoir : on le donne au demandeur contre celui qui est assigné, & qui ne se presente pas dans les délais de l'Ordonnance. Ce Défaut se prend au Greffe, & on le fait juger après un autre délai de huitaine, pour ceux qui sont ajournés à huitaine, & il est de la moitié du tems porté par l'assignation, outre le délai de l'assignation, & de huitaine pour se défendre, pour ceux qui sont ajournés à plus longs jours.

Le Délai faute de défendre, c'est-à-dire, faute par le défendeur qui s'est presenté sur l'assignation de donner des défenses. Ce Défaut se donne à l'Audience sans autre acte, ni délai : & pour le profit on adjuge au demandeur ses conclusions.

Le Défaut faute de venir plaider, c'est-à-dire, faute par le défendeur de comparoir a l'Audience : il en est de même que du précédent : on ne peut se pourvoir contre ces Jugemens que par opositions dans la huitaine.

DÉFENSES. Terme de Pratique. Ce sont les raisons que le défendeur opose à la demande qui lui est faite : par exemple, qu'il ne doit point ce qui est demandé : que la dette est acquittée : qu'il y a prescription : que le titre est nul, & autres. Toutes Défenses sont des exceptions : mais toutes exceptions ne sont pas des Défenses : ainsi celui qui décline la Jurisdiction du Siége, ne fournit point de Défenses.

DÉGOUT. *Voyez* apétit perdu. Le Dégoût est encore une maladie de chevaux. Quelquefois le mal vient des cirons qu'un cheval a au-dedans des lévres dessus & dessous. En ce cas, coupez avec un bon couteau, la premiére peau à l'endroit où sont les cirons, & frottez les incisions avec

sel & vinaigre. Si la cause du Dégoût est inconnue, faites-le saigner au milieu du palais : puis pour arrêter le sang, donnez-lui du son mouillé, ou lui levez quelque-tems la tête avec une corne, ou apliquez une coque de noix vuide sur l'ouverture. Si le Dégoût continue, donnez-lui quelques lavemens ; ensuite frottez-lui les gencives, les lévres & la langue avec une composition faite avec sept ou huit gousses d'ail concassées, deux onces de sel menu, & une demi-livre de miel : ou bien envelopez dans un linge une once d'*assa fœtida* ; attachez-le au maître-poutre, pour le laisser un couple d'heures ronger. Le même nouet servira plusieurs fois : on peut leur donner encore & à plusieurs fois, une once de foie d'antimoine bien pulvérisé parmi du son mouillé ; mais on doit, en même-tems, ne pas les laisser trop manger.

Pendant le tems de ce Dégoût, on doit leur donner de l'orge mondée bien cuite, passée & tiéde, ou de la farine d'orge tamisée, dont on fait de la bouillie avec deux pintes d'eau ; on y mêle un quarteron de sucre, & on la donne avec la corne, & cette nourriture leur suffit pendant vingt-quatre heures.

DÉLÉGATION, est une espéce de cession par laquelle un débiteur substitue son débiteur en sa place, au moyen de quoi le débiteur délégué promet payer la dette au créancier : l'usage de ces Délégations est fréquent dans les contrats de vente. Le vendeur délégue ses créanciers à l'acquereur de la chose vendue, & l'acquereur se trouve, par ce moyen, chargé de le satisfaire, & d'en acquitter le vendeur : mais la Délégation du débiteur ne se peut faire sans son consentement. Au reste, tout le péril de la dette tombe sur le créancier au profit de qui la Délégation est faite ; & si elle est portée par un contrat de vente, elle équipolle à une opposition faite au Decret.

DÉLIRE. (Reméde contre le) Pilez de la bétoine & de la joubarbe, avec de l'onguent *Populeum*. Apliquez le tout en forme de cataplasme sur la tête rasée du malade.

DEMANGEAISONS qui viennent en différentes parties du corps.

Reméde. Prenez du jus d'ortie & d'onguent *Populeum*, ou bien de la suie que vous pulvériserez bien, mêlez-la avec du vinaigre fort, oignez-en la place, après en avoir bien frotté l'endroit qui cause de la Demangeaison. *Voyez* GRATELLE.

DEMI-SEPTIER (le) est la quatriéme partie de la pinte de Paris, il contient environ une demi-livre d'eau.

DENTS. (mal de) Si la douleur vient d'une cause chaude, ce que l'on connoît quand elle est aigue & semblable aux piquûres d'une aiguille, gargarisez-vous avec une décoction de feuilles de jusquiame, faite en eau, ou avec du

ſuc de plantain ou de laitue, y ajoutant un peu de vinaigre, mettez entre les dents des racines de mille-feuille & d'agrimoine. Si la douleur eſt opiniâtre, il faut ſe faire ſaigner, & prendre des lavemens avec du petit lait & de la caſſe.

Si la douleur vient d'une cauſe froide, ce que l'on connoît ſi on a une grande peſanteur de tête, & ſi on jette beaucoup de ſalive, faites cuire ſous les cendres une gouſſe d'ail, mettez-la ſur la dent le plus chaudement que vous pourrez : mettez-en auſſi dedans l'oreille.

Ou un clou de girofle, ou un petit morceau de tabac. Fumez de la ſauge ou du tabac avec une pipe : tenez dans la bouche du vin bouilli dans une écorce de grenade.

Ou rariſſez la racine de grande conſoude, & mettez cette matiére lauante ſur de la toile pour l'apliquer ſur la tempe du côté de la douleur ; cela eſt capable d'arrêter la fluxion.

Autres remédes contre le mal des Dents. Prenez des feuilles de perſil, broyez-les entre les mains juſqu'a ce qu'elles ſoient toutes en pâte, ou en ſuc ; ajoutez-y du gros ſel bien broyé, rempliſſez l'oreille de cette pâte du côté du mal, & la douleur s'apaiſera.

Ou faites chauffer un peu de vinaigre, mettez-en dans le creux de la main, & reſpirez-le par le nez.

Pour faire tomber une dent cariée. Mettez dans la Dent cariée de la poudre de corail rouge ou du ſuc de juſquiame, dans lequel on aura trempé du ſel ammoniac.

Ou faites infuſer dans du vinaigre de la pomme de coloquinte ſauvage : faites-la cuire enſuite juſqu'a conſiſtance de miel : ſcarifiez la gencive tout autour de la Dent ; touchez-la de cet onguent ; fermez la bouche pendant un peu de tems : enſuite vous pourrez tirer la Dent avec les doigts ſans ſouffrir de douleurs.

Dents branlantes. Remède pour les raffermir. Lavez ſouvent la bouche d'une diſſolution d'une dragme d'alun dans trois demi-ſeptiers d'eau.

Ou bien détrempez un peu de myrrhe avec du vin & de l'huile ; enſuite lavez-vous-en la bouche.

Autres Remédes pour apaiſer la douleur des Dents. Mâchez des feuilles de romarin ou de ſauge ; baiſſez la tête, & laiſſez couler les eaux qui en tomberont en crachant, la fluxion & le mal s'apaiſeront.

Ou bien prenez de la racine de pyrethre, apliquez-la ſur la Dent ; ou pour qu'elle faſſe plus promptement ſon effet, mettez-la dans un demi-verre de vin, faites-lui faire un bouillon ſur le feu dans une écuelle, & rincez-vous la bouche avec ce vin.

Autre. Prenez de la mie de pain & du lait, & faites-en un cataplaſme ſur la joue.

Autre. Prenez de l'eſſence de clous de girofle ou de celle

de thym, mettez-en une goutte sur la Dent douloureuse.

Autre. Prenez du cresson, faites-le bouillir avec du fort vinaigre, & quand il sera comme en marmelade à force de cuire, prenez le cresson, faites-en comme de petites boulettes que vous mettrez sur la Dent, changez-en souvent, ce remède fera jetter beaucoup d'eaux.

Pour faire tomber une Dent sans faire de mal. Prenez deux onces de roses rouges, faites-les bouillir en fort vinaigre l'espace de vingt-quatre heures : puis faites-les sécher, réduisez-les en poudre, & mettez-en sur la Dent.

Ou prenez de la racine de chélidoine, frottez-en la Dent, & elle tombera bien-tôt après.

Eau pour ôter la noirceur des Dents. Prenez huit grains de sel commun, & autant d'alun de roche calciné, mettez le tout dans une écuelle de terre avec un jus de citron, exposez-le sur le feu pour le faire bouillir un moment, l'ayant retiré du feu, passez-le par un linge : lorsque vous voudrez vous en servir, trempez-y une racine de guimauve, de laquelle vous frotterez les Dents qui sont noires.

Autre Eau pour nettoyer les Dents & fortifier les gencives. Prenez la moitié d'un demi-septier ou bon demi verre de verjus, une vingtaine de grains de verjus, une petite poignée d'orge, de l'alun de roche gros comme une noisette : mettez le tout bouillir ensemble jusqu'à ce que le verjus en grains soit cuit : passez cette composition par un linge : ajoutez-y deux cuillerées de miel violat, servez-vous de cette eau pour nettoyer les Dents & les Gencives.

DÉPENS. On apelle ainsi les frais qui ont été faits dans les procédures de la poursuite d'un procès, qui entrent en taxe : ils doivent être payés à celui qui a obtenu gain de cause en toutes instances : on peut être contraint par corps au paiement des Dépens dont la taxe monte à deux cens livres & au-delà.

DÉPLANTOIR. Outil de Jardinage avec lequel on enléve les plantes qui étoient en place pour les transporter ailleurs. Il est ordinairement de fer blanc en forme de tuyau : on le fait entrer dans la terre à force de bras, jusqu'au-dessous de la racine de la plante qu'on veut enlever : ensuite on ôte le fil de fer qui tient l'outil dans sa rondeur, afin que les côtés du tuyau se retirent un peu : par ce moyen la motte de la plante ou de l'arbre sort en son entier, & se place commodément dans le lieu qui lui est destiné.

DÉPOT. Il y en a de deux sortes : 1°. le volontaire, c'est celui qui se fait de pleine volonté, sans qu'il y ait aucune nécessité qui oblige le Dépositant de donner la chose à garder à un autre : 2°. le nécessaire se fait par une espéce de nécessité qui oblige le Dépositant de donner la chose à garder à quelqu'un.

DESCENTE de l'intestin. Remède pour le faire rentrer. Prenez de l'eau moulée qui se trouve dans les auges des Coutelliers & des Taillandiers, & du sain-doux, la dose à discrétion ; fricassez-les ensemble comme on fait des pois verds ; puis apliquez-les entre deux linges bien chauds sur la Descente, le malade étant couché la tête plus basse que les pieds, pour faciliter la réduction, laquelle étant faite, il faut lui mettre un bandage. Ce cataplasme fait rentrer la Descente si grosse qu'elle soit.

DESCENTE ou rupture de l'intestin. Remède. Mêlez le suc de l'herniole ou turquette pilée avec du vin blanc, & prenez ce breuvage pendant neuf jours, ou broyez cette herbe, & l'apliquez sur la partie malade ; ou bien apliquez-y un cataplasme de racines de grande consoude & de *sigillum Salomonis* pilées ensemble, & incorporées avec un blanc d'œuf, mettant un bandage par-dessus.

Autre Remède. Prenez un œuf de poule tout chaud dans le nid, faites-le avaler au malade ainsi chaud & crû ; qu'il remplisse la coquille de cet œuf de son urine toute chaude ; qu'on suspende cette coquille dans la cheminée, & à mesure que l'urine se dessèche, la Descente diminuera. *Ephém. de Leipsick.*

DESCENTE de la matrice. Prenez une poignée d'armoise, un morceau de beurre frais, & un demi-septier de fort vin ; faites bouillir le tout, & apliquez le marc dessus le nombril le plus chaudement qu'il se pourra. *Voyez* Hernie.

DESCENTE des boyaux des petits enfans. 1°. Prenez de la racine de glayeul la plus haute partie, faites-la tremper dans de l'eau, donnez-la à boire à l'enfant.

2°. Prenez de la fougére mâle, faites-la distiller dans un alambic de verre : donnez-lui à boire à jeun tous les matins trois doigts de cette eau, & faites-le asseoir ensuite une demi-heure.

3°. Prenez de la cire venant de la ruche, & que le miel y soit, amollissez-la entre vos mains avec un peu de térébenthine de Venise, & l'apliquez sur le mal, sans employer de brayer. Laissez-l'y trois ou quatre jours, mettez-y ensuite un cataplasme fait avec une poignée de camomille de petite consoude, une demi-poignée de roses séches, demi-once d'huile de camomille : faites cuire toutes ces drogues dans un poëlon avec un peu de gros vin ; avant de mettre le cataplasme, il faut ôter l'emplâtre, & changer le premier un ou deux fois le jour.

DESHÉRENCE. (droit de) Il apartient au Seigneur haut-Justicier, c'est-à-dire, que les biens vacans ou immeubles qui ne sont reclamés d'aucun Propriétaire, en un mot, les successions auxquelles il n'y a point d'Héritier, & situées dans l'étendue de la haute-Justice d'un Seigneur, lui

apartiennent ; mais s'il se presente des parens en quelque degré qu'ils soient, & même le mari ou la femme, ils excluent le Seigneur: au reste, le Seigneur est obligé d'acquitter les charges à proportion de ce qu'il retire de la succession.

DESHÉRITER ou exhéréder. C'est exclure de la succession ou de portion d'icelle, celui à qui elle est due & apartient par la Loi, ou par la Coutume ; ainsi il n'y a proprement que les enfans qui puissent être exhérédés. Or, ils le peuvent être pour juste cause ; & même quoique sans cause, ils peuvent être réduits à leur légitime, du moins dans les Pays de Droit écrit : mais on ne peut les priver de leur légitime sans les exhéréder.

DESSOLER. C'est arracher la sole à un cheval. La sole est comme une semelle de corne au-dessous du pied, & sur laquelle le fer ne doit point porter. On dessole un cheval pour certains maux, comme pour l'enclouûre, l'encastelure, le javar encorné, les clous de rue, &c. Il faut pour cette opération un Maréchal qui sçache son métier.

DETTES. On comprend sous ce mot tout ce qui nous est dû. Il y a deux sortes de Dettes : 1°. les Dettes mobiliaires, ce sont celles dont la demande tend à avoir une chose mobiliaire, telle est une somme de deniers, parce qu'elle est un meuble.

2°. Les Dettes immobiliaires sont celles dont la demande tend à avoir un immeuble, comme une maison, une terre, une rente constituée ; car cette derniére est aussi réputée immeuble, parce que le sort principal ne peut être éxigé. Les Dettes actives sont celles qu'on nous doit ; les passives sont celles que nous devons.

DEVIS de maçonnerie. C'est un marché par écrit contenant toutes les clauses & conditions auxquelles un Entrepreneur & le Propriétaire se sont accordés & soumis réciproquement, pour la construction ou le rétablissement d'un bâtiment : le marché contenant en détail l'ordre & la disposition de l'ouvrage, la qualité des matériaux, leur prix, leur quantité & les fraix pour les mettre en œuvre.

DÉVOIEMENT ou Diarrhée. Le Dévoiement a pour cause un dérangement dans le levain de l'estomac, devenu trop grossier pour pénétrer les alimens & en faire une digestion parfaite, ce qui cause la fluidité vicieuse des matiéres.

En général, le cours de ventre où les matiéres ne sont point teintes de sang, n'est point dangereux lorsqu'il ne dure que vingt-quatre heures : en ce cas il est même salutaire ; mais s'il dure long-tems, & qu'on n'y remédie pas promptement, il peut trainer des mois & des années, épuiser le malade, & le faire tomber dans l'hydropisie.

Reméde pour modérer les trop grandes évacuations. Pre-

nez une once de la raclure de corne de cerf, deux onces de mie de pain blanc émietté dans les mains, une demi-once de la racine de grande consoude ; faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau que vous réduirez à la moitié : passez la liqueur sans expression, & ajoutez à la colature une once & demie de syrop de coing ; donnez cette décoction pour boisson ordinaire un peu dégourdie.

Si les tranchées sont violentes, on fera usage de lavemens anodins.

On ne doit arrêter le dévoiement ou cours de ventre, que lorsqu'après avoir continué quelque-tems, le malade en est affoibli ; alors faites infuser dans du gros vin rouge, ou dans un œuf frais, une dragme de graine de plantain ou de patience sauvage bien pilée, & donnez-le au malade. Ou faites-lui prendre une infusion de deux gros de la racine de rhubarbe domestique, ou au défaut de la patience sauvage, faite dans un verre de décoction de plantain ; & si le cours de ventre n'arrête pas, faites sécher la rhubarbe ou patience ; mettez-la en poudre dans un peu de vin, ou de décoction de plantain.

Il est bon de prendre au commencement du cours de ventre, un lavement déterfif, fait d'une décoction d'orge, de son & de fleurs de camomille, y délayant deux onces de miel écumé.

Lorsque le cours de ventre continue long-tems, on peut prendre un lavement astringent, fait d'une décoction de feuilles de plantain, de bouillon-blanc, & de fleurs de roses rouges avec une eau ferrée, y délayant le miel écumé avec des jaunes d'œufs.

DIARRHÉE. Lorsque la Diarrhée est séreuse, blanchâtre, mousseuse, si elle est de peu de durée, il suffit pour la faire cesser de garder une diéte exacte, de se réduire à des bouillons, panades, potages, œufs frais, rôtie au vin, user d'une tisane faite avec la chicorée sauvage, chiendent, &c. prendre soir & matin un demi-gros de thériaque ou de confection d'hyacinthe, & se purger à la fin de la maladie avec le catholicon double & la manne ; mais si le flux de ventre est continu, de quelque cause qu'il provienne, on doit user des remédes suivans : 1°. le malade doit se purger avec le syrop magistral, qui est fait avec les eaux de plantain, de rose, de cannelle orgée, de six gros de rhubarbe, de roses de provins & de sumac, de graine de kermès. La dose est une once ou once & demie : il en doit prendre tous les trois ou quatre jours, jusqu'à ce que le flux soit modéré. Dans les intervalles, user d'un opiate astringent qui est fait avec un gros d'extrait d'écorce de grenade, vingt grains de la poudre de corail anonide, mêlé exactement, & partagé en six prises. De quatre en quatre heures en pren-

dre une prise, & cela nuit & jour ; boire par-dessus un verre de vin de sumac, qui est fait avec six grappes de sumac, bien épluchées ; écorce de Grenade & cannelle, de chacune deux gros : deux muscades rapées, quatre onces de sucre & trois chopines de bon vin rouge : on fait bouillir le tout jusqu'à la réduction d'une pinte, & on le passe avec légère expression. Lorsque le malade se trouvera soulagé, il ne prendra dans les vingt-quatre heures que deux ou trois prises de l'opiate & du vin de sumac, & toujours en diminuant à mesure que la guérison avance. Pour nourriture il n'usera que de bouillons, potages, panades, & de riz au bouillon ; on délaiera un jaune d'œuf alternativement de deux bouillons l'un. Il ne boira que le moins qu'il lui sera possible, & lorsqu'il boira, ce doit être d'une tisane astringente.

DINDONS (les) ou Poules-d'Inde. On apelle ainsi cette espéce de volaille, parce qu'elle nous est venue des Indes ; leur chair est nourrissante, de bon suc, & facile à digérer. Les Dindons sont voraces & difficiles à nourrir tant qu'ils sont jeunes : il y a plus de profit à en élever un assez bon nombre, parce qu'on les fait paître aux champs, où ils se nourrissent d'herbes, de vers, d'orties & de fruits, au lieu que si on n'en a que peu, & qu'on les nourrisse dans la basse-cour, ils consomment beaucoup de grain, & font beaucoup de dégât. Si on pouvoit avoir un verger qu'on laissât en herbe, où on les mettroit, ce seroit un plus grand ménage.

On donne ordinairement un coq à six poules. Les Poules-d'Inde couvent les œufs de toutes sortes de volaille, & elles couvent à la fois vingt à vingt-cinq œufs : elles font deux pontes tous les ans, l'une en Février, l'autre au mois d'Août. Chaque ponte est de quinze œufs ; on remarque l'endroit où elles les déposent, & on va les y prendre de jour à autre.

Quand la Poule d'Inde a achevé sa ponte, & qu'elle demeure dans son nid, on lui donne quinze œufs de Poule-d'Inde à la couvée de Février, & jusqu'à vingt à celle du mois d'Août. Pendant la couvée on doit avoir soin de les faire manger & boire, & les ôter pour cela doucement de dessus leurs œufs. Lorsque les Dindons sont prêts à éclorre, on pratique à leur égard la même chose que pour les Poules. Si on a mis plusieurs Poules-d'Inde à couver, on prend les Dindonneaux de trois meres, & on les donne à conduire à une seule, on met avec le coq les autres, afin qu'elles pondent & couvent de nouveau.

Les Dindons ou Poulets-d'Inde sont plus difficiles à élever que les autres volailles, parce qu'ils sont foibles & délicats dans leur bas âge.

Dans le choix des Poules-d'Inde, il faut préférer les noires & les plus grosses, & celles qui ont l'air vif & éveillé.

On ne doit pas les prendre trop jeunes : on doit avoir un coq sur six poules, & le renouveller tous les ans. Pour exciter les poules à souffrir le coq & à pondre, on leur donne quelque nourriture qui les échauffe, soit de l'avoine, soit du chénevis. Comme elles ont de l'inclination à faire leurs nids dans les champs & dans des broussailles, on doit les épier ; & quand on les a découvertes, les enlever avec leurs œufs : il n'est pas nécessaire de mettre des œufs dans leur nid comme on fait aux poules pour les exciter à pondre. En ramassant leurs œufs, on a soin de mettre sur chacun le tems de la ponte, & de distinguer séparément les œufs de chaque poule, & cela, afin qu'on puisse faire couver à chacune les œufs qu'elle a pondus : car ils réussissent beaucoup mieux. On doit leur construire des nids dans des endroits bas & frais, loin du bruit, & mettre au fond du nid de la bruyére, & par-dessus un peu de paille, ne leur donner que quinze ou seize œufs à couver ; on peut aller jusqu'à vingt, mais c'est le plus sûr d'en mettre moins.

Pour les exciter à couver, on leur sacrifie quelques mauvais œufs de Poule, & lorsqu'on voit qu'elles s'y attachent, on leur confie les leurs propres. Il faut même faire un choix de ces derniers ; on les met dans l'eau tiéde, ceux qui vont au fond du vase sont les meilleurs : on fait toujours couver les plus nouveaux.

On peut faire couver à des Poules communes les œufs des Poules-d'Inde, mais il faut leur donner un nid de paille fait exprès, le garnir de foin, y mêler un peu de laine pour lui communiquer de la chaleur, & l'avoir fait passer par un four assez chaud pour détruire les poux à Poule, donner pour nourriture aux Poules, lorsqu'elles couvent, des féveroles, ou du blé de Turquie, ou du chénevis. Il faut quelquefois les chasser une ou deux fois le jour de dessus le nid, pour les obliger à manger & à se vuider. Lorsque les Poulets-d'Inde sont éclos, ce qui arrive au bout de vingt ou vingt-deux jours, visiter souvent la Poule, & l'accoutumer à souffrir qu'on l'ôte de dessus ses œufs pour les retourner, & ne pas y toucher dès que le Poulet commence à faire son trou : mais si on l'entend piauler on lui aide à percer sa coque avec une épingle, mais petit à petit, & on casse legérement avec la pointe d'un couteau ceux qui sont long-tems à éclorre, si on y entend piauler le Poulet ; mais on ne l'ouvre que bien peu.

Lorsque les Poulets sont éclos, il faut que le poulailler où on les tient renfermés dans ces premiers tems soit obscur & chaud, & pour cela en couvrir le sol d'un demi-pied de fumier de cheval, mais bien sec & menu : il faut qu'il soit à l'abri des vents du Nord.

On doit d'abord, & pendant les deux ou trois premiers

jours, leur insinuer dans le bec un peu de vin & d'eau, & leur presenter à tous du pain émié également dans du vin & de l'eau, & les mettre promener sur le fumier. Le quatriéme jour, on fait bien bouillir dans l'eau des feuilles d'orties hachées bien menu, dont on aura ôté les côtés : on y mêle un peu de fenouil haché de même, mais qu'on ne fait pas bouillir ; les mauvais œufs que l'on aura trouvé gâtés, tant des Dindes que des Poules communes, après les avoir fait durcir, & sans en ôter la coque ; un tiers de farine de blé de Turquie : on fait du tout une pâte, dont on donne à manger aux petits Poulets-d'Inde, & qu'on leur presente à la main, en les apellant ; cela les rend familiers.

Quinze jours après, & lorsqu'ils ont acquis un peu de force, on mêle dans leur mangeaille de la graine d'ortie, elle leur fait grand bien, & on y mêle de la poirée hachée, si cette graine les échauffoit trop, ce qu'on reconnoîtroit à la sécheresse de leur fiente.

On doit sur-tout, tant qu'ils sont petits, les défendre du vent froid, de la pluie, de la boue ; & s'ils avoient été surpris de quelqu'un de ces accidens, on doit les réchauffer avec soin dans des linges chauds, & leur donner quelques gouttes de vin : ainsi on ne doit les exposer à l'air que par un beau tems, & enfermer la mere sous une mue d'osier un peu soulevée, afin que les petits puissent aller & venir dessous, & mettre leur mangeaille dans de petits plats de terre à côté de la mue, afin qu'ils ne s'éloignent pas beaucoup.

Lorsqu'ils ont un mois, on peut les confier au petit garçon qui les méne promener dans les champs, où ils se nourrissent de petits vermisseaux & d'autres insectes, le tout trois ou quatre heures dans le plus beau du jour : on leur donne alors pour nourriture du son de froment, auquel on mêle un peu de blé de Turquie ; on y mêle aussi d'une herbe apellée mouron, & que les Médecins apellent camomille puante, parce qu'elle l'est en effet. Sa fleur est jaune, & ressemble à des marguerites sauvages ; elle est excellente pour les petits Poulets d'Inde, ainsi que l'herbe aux teigneux : c'est une espéce de chardon qui s'attache aux habits des passans : on la trouve le long des villages & des maisons. Au reste, il faut les accoutumer peu à peu à manger de tout.

Lorsque les Poulets-d'Inde sont dans leur force, c'est-à-dire, gros comme un moyen chapon, on les nourrit avec des herbes communes, telles que des laitues, de la poirée, des feuilles de choux, & toutes sortes de fruits ; il suffit de les hacher bien menu, sans les faire cuire, & y mêler du son avec de l'eau. Les mûres qui viennent sur les ronces, & celles des mûriers blancs, leur plaisent beaucoup ; mais on doit avoir attention de ne les laisser jamais manquer

d'eau, sur-tout dans les chaleurs, sans quoi ils seroient malades de la pepie, qui les fait tomber en langueur, & leur ôte l'apétit. Si le cas arrive, on leur ouvre le bec, on prend la langue entre les doigts, & avec une épingle on arrache une pellicule blanche qui est au bout de la langue, & qui cause leur mal.

On doit aussi mener souvent les Dindons dans les bois: ils s'y plaisent beaucoup, parce qu'ils y trouvent une infinité de vers, d'insectes, qu'ils mangent avec plaisir, & leur chair acquiert une qualité d'un goût bien meilleur que ceux qu'on n'y méne point: mais il faut que celui qui les garde ait l'œil sur eux, de peur qu'en s'écartant ils ne deviennent la proie de quelque loup ou renard, & autres animaux carnassiers, qui en sont fort friands: il est bon d'avoir quelque chien qui fasse la garde autour d'eux. Ceux qui ont des parcs fermés de murailles, ont une grande facilité d'élever des Dindons, du moins pour la provision du Maître & celle de la maison: la liberté qu'ils ont d'aller & venir à leur gré, de hucher par-tout où il leur plaît, & de coucher au grand air, semble les remettre dans leur climat originaire; mais on ne peut pas les y laisser couver & élever dès leur première jeunesse, il faut attendre qu'ils soient un peu forts.

Il y a des Provinces où on chaponne les Coqs-d'Inde pour les engraisser. On les engraisse en les mettant sous des mues, & en leur donnant trois fois le jour d'une pâte faite avec des orties, du son & des œufs durs, & mise en divers morceaux, gros comme de petites noix.

On fait un bon profit des Dindonneaux, en les portant vendre aux Marchés voisins, au mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils sont encore chers.

Le Coq-d'Inde a la chair plus ferme que le chapon; mais c'est un aliment plus solide: au reste, il est à peu près de même nature.

Manière de faire rôtir les Dindons. Etant plumés, laissez-les mortifier: lorsqu'ils le sont, vuidez-les, trousſez-les proprement, faites-les blanchir sur la braise, épluchez & ficelez-les, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche, pliez-les de papier, faites-les cuire à propos: étant presque cuits, ôtez le papier, pour leur faire prendre une belle couleur. On fait rôtir de la même manière les Dindes & les Dindonneaux, les Poules de Caux & les Campines.

Dindon farci. Retroussez votre Dindon, & ne le faites point blanchir, détachez la peau de dessus l'estomac, farcissez-le entre la peau & la chair, & un peu dans le corps. La farce doit être faite avec du lard rapé crû, du persil, ciboule, fines herbes, le tout haché, écrasé, & bien assaisonné;

fonné ; enſuite brochettez-le, & faites-le rôtir : étant cuit, ſervez-le avec un ragoût par-deſſus. On peut auſſi le mettre à la braiſe, après l'avoir farci comme ci-deſſus, le faiſant égoutter & dégraiſſer lorſqu'il eſt cuit, & le ſervir avec un ragoût de truffes & riz de veau.

DINDON aux marrons & ſauciſſes. Vuidez un Dindon, hachez le foie avec perſil, ciboule, beurre, ſel, poivre, fines herbes ; mêlez dans cette farce des marrons cuits ſous la braiſe & bien pelés, & mettez-les dans le corps du Dindon ; faites-le refaire dans une caſſerole avec du beurre, & mettez-le à la broche, envelopé d'abord de lard ; en même-tems faites cuire avec du bouillon dans une caſſerole des marrons, que vous avez fait à demi cuire dans une tourtiére, & dont vous avez ôté la petite peau ; étant cuits, mettez-y un peu de jus & coulis ; débrochez le Dindon, dreſſez-le dans un plat, & mettez la ſauſſe aux marrons par-deſſus, avec un jus de citron.

DIRECTE. C'eſt la Seigneurie de laquelle releve immédiatement un Fief, ou un héritage, poſſédé roturiérement, & en reconnoiſſance de laquelle il eſt dû des droits de quint, ou des lots & ventes à celui qui a la Directe, lorſque l'héritage qui en releve eſt vendu : on l'apelle Directe, parce que les héritages qui en relevent ont été autrefois démembrés d'elle, à la charge d'en dépendre comme Fiefs, ou comme Cenſives.

DIRECTION, eſt une aſſemblée de créanciers, leſquels en conſéquence de l'abandonnement des biens qui leur a été fait par leur débiteur, font un contrat par lequel ils nomment pour Syndics & Directeurs trois ou quatre perſonnes qualifiées & entendues pour régir les biens, & empêcher qu'ils ne ſoient conſommés en frais de Juſtice : ce contrat, après avoir été ſigné de tous les créanciers, doit être homologué en la Cour, ou Siége du lieu, où ſe doivent faire les pourſuites. Comme les Directeurs ont la régie des biens dont le débiteur a fait l'abandon, ils peuvent faire procéder à la vente des effets mobiliers & à celle des immeubles, faire des baux à loyer, &c. Ils choiſiſſent une perſonne pour recevoir les revenus ; ils travaillent au recouvrement des dettes actives du débiteur ; ils font faire pluſieurs publications des biens à vendre aux lieux de leur aſſemblée, le débiteur toujours apellé : on y fait des adjudications ſauf quinzaine ; & lorſque les biens ont été portés à leur juſte valeur, & qu'il y a eu des remiſes ſuffiſantes, on les adjuge purement & ſimplement. Enfin, les Directeurs, après la vente, font l'ordre & diſtribution du prix des choſes vendues, ſuivant les priviléges & hypothéques des créanciers ; après quoi ils font homologuer le tout, pour lui donner plus de force : mais cette vente ne purge pas les

hypothéques, à moins que l'adjudicataire ne faſſe un décret ſur lui-même.

DISPENSE de parenté pour mariage. Elle s'accorde par le Pape, à l'effet de pouvoir épouſer une perſonne qui nous eſt jointe par le lien de parenté, ou d'alliance, dans un degré prohibé. Le Pape ne diſpenſe jamais en ligne directe, ni en collatérale, entre frere & ſœur : il ne diſpenſe même que par des conſidérations entre l'oncle & la niéce, le neveu & la tante : mais il diſpenſe à l'égard des couſins germains, ainſi que pour ceux qui ne ſont qu'au troiſiéme degré : à l'égard du quatriéme, les Evêques ont le droit de Diſpenſe.

DISTILLATION (la) eſt une raréfaction & une exaltation des parties humides, & les plus eſſentielles des mixtes, réduites par le feu en vapeurs, leſquelles étant montées au chapiteau de la cucurbite, & y trouvant du rafraîchiſſement, ſe condenſent en gouttes qui deſcendent dans le récipient.

Pour donner ici une legére idée de la Diſtillation, on doit ſçavoir qu'il y a quatre ſortes de matiéres dans la compoſition des corps ; ſçavoir, le ſel, le ſoufre ou l'huile, l'eau ou le phlegme, & la terre. Ils s'élevent tous par la force du feu, excepté la terre, qui ſeule reſte au fond du vaiſſeau.

2°. Il y a quatre degrés de chaleur pour la Diſtillation : le premier eſt tiéde : le ſecond un peu plus chaud, comme la chaleur de la cendre : le troiſiéme eſt encore plus chaud, & peut offenſer la main : le quatriéme eſt ſi véhément, qu'on ne peut ſeulement l'aprocher. Le premier degré eſt convenable pour diſtiller les fleurs & les ſimples, mais au tems de leur maturité : le ſecond pour les choſes odorantes, comme le poivre, la cannelle : le troiſiéme pour les matiéres épaiſſies & pleines de ſuc, comme ſont pluſieurs racines : mais il faut les faire macérer & tremper quelque-tems avant de les diſtiller : le quatriéme pour diſtiller les métaux, les minéraux, comme l'alun, l'arſenic, &c.

On fait les Diſtillations, afin de ſéparer les ſubſtances les plus pures des mixtes, & les conſerver ſans qu'elles ſe corrompent.

On diviſe les eaux diſtillées en ſimples & en compoſées : les ſimples ſont celles qu'on tire de la plante ſans addition, comme l'eau de roſe, l'eau d'oſeille : les compoſées ſont celles où il entre pluſieurs eſpéces d'ingrédiens, comme l'eau de méliſſe, l'eau vulnéraire & autres.

On doit, autant qu'on peut, employer les vaiſſeaux de verre ou de terre pour la Diſtillation des eaux ; mais quand les vaiſſeaux ne ſont pas aſſez grands pour beaucoup de matiére qu'on veut diſtiller à la fois, il faut ſe ſervir de vaiſſeaux de cuivre étaimés en dedans.

Il y a deux sortes de Distillations : une qui se fait *par ascensum*, & l'autre *par descensum*. La premiére & la plus ordinaire, est quand on échauffe la matiére par-dessous, la seconde est quand on met le feu sur la matiére qu'on veut échauffer ; alors la vapeur qui en sort ne pouvant s'élever, elle se précipite au fond du vaisseau. Comme les mixtes dont on tire les eaux sont de différentes substances, les unes volatiles, & les autres fixes ; les unes aqueuses, les autres séches & salines : il faut se servir de différens moyens pour enlever, par la Distillation, autant qu'il se peut de leurs parties essentielles.

Les eaux distillées peuvent être gardées plusieurs années sans qu'elles se corrompent ; mais on doit les renouveller toutes les années, à cause que la vertu qu'elles ont aportée de la plante se détruit beaucoup dans l'Hyver.

Si on fait la Distillation dans des vaisseaux de verre, ils doivent être bien cuits, sans bulles, sans nœuds, & déja éprouvés. 2o. Le feu ne doit pas être violent au commencement, de peur que les vaisseaux ne se cassent en recevant une chaleur trop subite ; mais on doit l'augmenter peu à peu, & jusqu'au troisiéme degré, s'il en est besoin. 3o. Il faut que les charbons soient entiérement allumés, & à demi brûlés, avant de mettre les matiéres dans l'alambic, afin que le charbon n'infecte pas l'eau de fumée. 4o. On ne doit pas mettre dans l'alambic une trop grande quantité de matiére, de peur qu'elle ne regorge, mais on en met souvent. 5o. Lorsqu'on distille des matiéres qui ont une malignité venimeuse, on doit se tenir éloigné pendant la Distillation, parce que cette fumée peut nuire beaucoup, & causer même la mort.

Quand on veut distiller trois ou quatre fois une eau, il faut à chaque Distillation diminuer la chaleur d'un demi-degré, & après cela d'un autre, jusqu'à ce qu'on soit revenu au premier degré qui a été donné.

On doit observer que dans toutes les Distillations d'eau, il faut mettre à part l'humeur la plus épaisse, qui sort ordinairement la premiére.

Pour juger que la Distillation se fait bien, il faut que dans l'intervalle qui se passe entre les gouttes tombantes, on puisse compter une dizaine de nombres.

Comme l'alambic au réfrigérant est celui dont on fait le plus d'usage, & que le matras & le chapiteau s'unissent ensemble, il est très-important d'empêcher la plus legére transpiration. Pour cet effet, on colle sur la jointure une bande de papier fort, dont les deux bouts se joignent l'un sur l'autre.

On ferme encore toutes les jointures par lesquelles les esprits pourroient transpirer, ce qu'on apelle lutter. Ce

lut doit être fait de terre glaise, ou de colle, faite avec de la farine ou de l'empois.

La chaudière à l'eau-de-vie se lute de la même matière, qu'il faut étendre avec beaucoup de soin autour des jointures : car il est bien difficile qu'on puisse porter remède au feu lorsqu'il se met à un grand tirage : ainsi on doit humecter de tems en tems cette terre, à mesure qu'elle sèche, & en ajoutant de nouvelle toutes les fois qu'il en est besoin.

Voici les diverses sortes de Distillations ordinaires. La première est celle à l'alambic à feu nu.

Pour distiller de cette sorte, on doit, 1°. bien rincer la poire, qui est la partie inférieure de l'alambic, pour ôter toute odeur ou goût qu'elle auroit pu contracter par les matières précédentes.

2°. Garnir la cucurbite, qui est une des parties de la poire, de la recette ou matière qu'on veut distiller, laquelle ne doit pas excéder la hauteur de la cucurbite même, afin qu'elle ait assez de jeu dans le bouillonnement, & qu'elle n'engorge pas le soupirail de l'alambic.

3°. Essuyer avec soin le chapiteau, qui est la partie supérieure de l'alambic.

4°. Luter exactement les deux parties de l'alambic avec de bon papier gris, que l'on colle fortement, aussi-tôt après mettre l'alambic sur le feu.

5°. Faire attention au degré de feu, car chaque recette demande une conduite différente.

6°. Changer de tems en tems l'eau du réfrigérant, qui s'échauffe, afin que la fraîcheur donne de la qualité aux esprits.

C'est une nécessité de mettre de l'eau dans l'alambic en plusieurs Distillations pour le rafraîchir, afin de prévenir l'altération de la matière ; car, par exemple, si on distille de l'esprit de vin sans mettre de l'eau dans l'alambic, il est certain que le feu en consumera une partie, qui sera en pure perte pour le Distillateur, & ne rendra pas, par conséquent, la quantité d'esprit de vin qu'elle eût rendue ; mais il faut avoir l'attention de déluter l'alambic, dès qu'on s'aperçoit que le phlegme monte. On doit encore luter le récipient avec beaucoup de précaution, lorsque le tirage est fait, de peur de rien répandre sur le fourneau, & l'éloigner du feu, de peur que les vapeurs ne s'enflamment. Cette précaution préserve des accidens ; car pour peu que le feu soit pressé, les recettes peuvent se brûler, & les esprits s'enflamment.

Elle a aussi un avantage pour les esprits distillés ; car comme ils n'ont qu'une chaleur modérée, & que, par conséquent, il y a beaucoup moins de transpiration, ils ont

plus de goût, d'odeur & de parfum, qu'ils n'en auroient.

La seconde espéce de Distillation est au bain-marie : on se sert pour cela d'un alambic de verre, qu'on place dans une cuvette de cuivre : celle-ci doit être, au moins, de la hauteur de la moitié de la poire. Au fond de cette cuvette, on met un trépied, sur lequel l'alambic porte ; car il ne doit point toucher au fond de la cuvette, parce que le fond demeurant sec, exposeroit les matiéres à brûler. Cet alambic doit avoir un réfrigérant : on rafraîchit ces sortes d'alambic avec un linge mouillé. Cette espéce de Distillation est absolument nécessaire pour distiller des eaux d'odeur, des fleurs, des fruits à écorce, des plantes aromatiques, lorsqu'on ne veut point y mettre, ni eau, ni eau-de-vie ; car dans toute autre Distillation à feu nu, les matiéres brûleroient : elle est encore excellente pour les choses dont on veut distiller beaucoup avec peu d'eau-de-vie.

La troisiéme sorte de Distillation est au sable. Elle se fait de deux maniéres. 1°. En couvrant le feu avec des cendres, dans les recettes qui demandent cette précaution, de peur qu'elles ne brûlent au fond de l'alambic : or, le sable modére l'action du feu. 2°. En prenant du sable de fontaine très-fin & bien lavé, & en le mettant au fond de l'alambic de la hauteur d'environ trois doigts ; ensuite on garnit la cucurbite des matiéres qu'on veut distiller. Cette maniére est fort bonne pour distiller des eaux d'odeur ou fleurs ; car elle dispense d'y mettre de l'eau, & le sable qui en tient lieu les empêche de brûler.

La quatriéme est au bain de vapeurs : elle est à peu près la même que celle au bain-marie, mais elle fait l'opération plus prompte. Quand on distille des eaux d'odeur ou fleurs, on doit mettre du sable au fond, pour empêcher que la liqueur ne contracte le goût du cuivre.

Les choses que l'on distille sont les fleurs, les fruits, les aromates, les épices & les grains.

Et, 1°. Des fleurs, on extrait les couleurs, l'odeur, les eaux simples, les essences.

2°. Des fruits, on extrait, du moins de quelques-uns, la couleur, le goût, &c.

3°. Des aromates, on extrait des esprits purs, des essences, des eaux simples, des odeurs.

4°. Des épices, on extrait les essences, l'odeur, le parfum, les esprits purs.

5°. Des grains, on extrait des esprits purs, peu d'eaux simples ; & de quelques-uns, comme de l'anis, du fénouil, du genièvre, on extrait des huiles.

On extrait toutes ces diverses choses, ou par infusion dans l'eau simple mise sur le feu, ou par digestion à l'eau-de-vie, & à l'esprit de vin ; ou par Distillation, c'est-

à-dire, que la couleur s'extrait par infusion ou par digestion ; mais l'odeur, par la Distillation.

Quand on veut extraire des essences, il faut auparavant mettre les matiéres en digestion, c'est-à-dire, les faire tremper dans un dissolvant capable de les amollir, & de procurer aux esprits une issue plus facile.

Les digestions qui se font à froid sont les meilleures ; car celles qui se font sur le feu font toujours perdre aux matiéres quelque chose de leur qualité, par les esprits qu'elles enlevent.

On donne divers noms à ce qui coule ou distille de l'alambic, tels que, Esprits, Essences, Eaux simples, Phlegmes. Les Esprits sont les parties les plus déliées & les plus legéres de la chose que l'on distille ; les Essences en sont les parties huileuses, & forment une substance douce & onctueuse, particuliérement dans les aromates : les Eaux simples sont les gouttes mêmes, ou l'eau toute simple qu'on extrait du corps ; les Phlegmes sont les parties aqueuses qui font partie de la composition des corps, avant même qu'on les distille.

Au reste, les fleurs doivent se distiller chacune dans le fort de leur saison, & être cueillies avant le lever du soleil. L'odeur & la couleur ne doivent s'en extraire que lorsque la fleur est dans sa force : on doit avoir la même attention pour les fruits, mais les grains & les épices se distillent en tout tems.

On filtre les liqueurs, c'est-à-dire, qu'on les fait passer par quelque chose de poreux, pour les dépouiller des parties qui obscurcissent leur brillant. Il y a trois manières de faire cette opération : 1°. par le sable, ce que l'on fait par le moyen d'une fontaine sablée, & à cet usage. On se sert de cette voie lorsqu'on a à filtrer une partie considérable de liqueur de la même espéce.

2°. Par le papier gris. On se sert pour cela d'un entonnoir, qu'on couvre d'un cannevas ou gaze, sur lequel on met une feuille de papier non collée : cette méthode est la plus commode & la plus ordinaire.

3°. Par le passage à la chausse, qui est la voie la plus sûre pour la parfaite clarification des liqueurs, sur-tout pour les ratafias & les liqueurs communes. Cette chausse doit être d'un gros drap, taillé en forme d'entonnoir, & cousu éxactement. On la suspend avec des cordons, & on y passe la liqueur deux fois, & jusqu'à trois fois, pour la clarifier parfaitement.

Un moyen d'abréger cette opération, c'est de coller la chausse, c'est-à-dire, qu'après avoir fait fondre de la colle de poisson, coupée par petits morceaux, dans de l'eau un peu chaude, & l'y avoir laissée vingt-quatre heures, on la

met dans la liqueur que l'on veut clarifier ; on la mêle bien, & on verse le mêlange dans la chausse : alors la colle s'attachant à toutes les parties de la chausse, empêche la liqueur de passer trop promptement, de sorte qu'elle est aussi nette qu'elle pourroit l'être après plusieurs filtrations. Une demi-once de colle de poisson suffit pour une grande chausse, & environ deux gros pour les petites.

Quand on veut clarifier des liqueurs blanches, on choisit pour la chausse le drap le plus fin & le plus serré qu'on peut trouver.

C'est par la Distillation qu'on fait fermenter, d'une fermentation spiritueuse & vineuse, les matiéres qui y sont propres. Telles sont toutes les substances végétales sucrées, les semences & graines de toute espéce, mais délayées dans suffisante quantité d'eau.

1°. A l'égard des fleurs, on a recours à la Distillation, ou pour en exprimer la teinture, comme la violette, le coquelicot, le safran, la girosiée, ou pour en distiller le parfum, comme la rose, le jasmin, l'œillet, la violette, &c.

2°. Les fruits. Ils sont de plusieurs sortes. 1°. Ceux à écorce, comme l'orange de Portugal, le cédrat, le citron, la bergamote, sont pour les liqueurs de goût. 2°. Ceux à pepin, comme pomme, poire, coing ; & ceux à noyaux, comme cerises, prunes, abricots, sont pour le ratafia, ainsi que ceux à coque, comme la noix. Au reste, tous les fruits peuvent se confire à l'eau-de-vie, excepté la pomme & la figue.

Les plantes aromatiques, le plus d'usage pour la Distillation, sont la mélisse, le romarin, la lavande, la marjolaine, la sauge. On en tire des odeurs pour fortifier le cœur & le cerveau ; on les distille, ou à l'eau, pour en tirer des eaux simples, ou à l'esprit de vin, pour en faire des eaux d'odeur : on a soin de les employer toutes dans leur force.

Les grains sont, l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, le geniévre, le céleri, le persil. On en extrait l'esprit à l'eau-de-vie pour les liqueurs de goût.

Or, dans cette fermentation, qui se fait dans la Distillation, les parties terrestres & grossiéres se détachent de la matiére par la raréfaction que produit l'ébullition. Bien plus, les esprits subtilisent alors les principes ; ils les divisent, enforte qu'ils rendent la matiére d'une autre nature qu'elle n'étoit auparavant.

Lorsque cette formentation n'excéde pas son véritable degré, c'est-à-dire, lorsque la liqueur a fait ses premiers efforts, on scelle le vaisseau, de peur qu'elle ne passe à un second degré qui produiroit l'acide, si elle travailloit plus long-tems. Les parties grossiéres se précipitent au fond, & la liqueur, qui auparavant n'étoit que douce, acquiert une

ſaveur agréable & piquante. De cette premiére liqueur on en tire également, par la Diſtillation, une ſeconde, qui eſt vraiment ſpiritueuſe, inflammable, legére, pénétrante, d'un blanc jaune, agréable à la vue & au goût, & c'eſt ce qu'on apelle l'eau-de-vie.

Si on diſtille encore cette liqueur pour la dépouiller de ſes parties aqueuſes & phlegmatiques, on l'apelle l'eſprit-de-vin; & ſi on la diſtille une troiſiéme fois, on l'apelle eſprit rectifié; mais toutes les ſubſtances ne ſont pas ſuſceptibles de trois degrés de fermentations; quelques-unes n'éprouvent que le ſecond, d'autres que le troiſiéme.

De ces principes, il ſuit que les ſubſtances végétales, comme les fruits, le raiſin, les pommes, les poires, le blé, & les autres ſemences farineuſes, ſont les plus propres à donner de l'eau-de-vie. Mais il eſt vrai de dire que le raiſin eſt de tous les fruits celui qui en donne en plus grande quantité & en meilleure qualité.

Quand on n'a pas la commodité ou le loiſir de diſtiller par un alambic, & que l'on veut diſtiller quelque ſuc ou liqueur, on doit faire bouillir le ſuc en quelque vaiſſeau, & ſur ce vaiſſeau mettre un verre, la fumée ſe tournera en vapeurs, qui après ſe réſoudront en eau.

DIVISION (la) eſt la quatriéme régle de l'arithmétique, c'eſt la plus difficile. Elle eſt cependant néceſſaire à ſçavoir, particuliérement pour partager une ſomme à pluſieurs perſonnes, & leur donner à chacune une pareille part ou portion qui leur eſt due.

La Diviſion n'eſt autre choſe que de chercher combien de fois un moindre nombre eſt contenu dans un plus grand nombre, & d'ôter le diviſeur, autant de fois que faire ſe peut, du nombre à diviſer: cette opération ſe fait par des ſouſtractions réïtérées: elle ſe commence de gauche à droite quant au nombre à diviſer. On doit obſerver, 1°. que toutes les fois que l'on deſcend un nombre de la grandeur à diviſer, il faut mettre un caractére au quotient. 2°. Que ſi après avoir deſcendu un caractére, le diviſeur eſt plus grand que le nombre à diviſer, on met un zéro au quotient au lieu d'un caractére.

PREMIER EXEMPLE.

On veut diviſer	637 *liv.*	à 7 perſonnes.	
Nombre à diviſer	637	7 diviſeur.	
à ôter,	63		
	007	91 quotient, ou	
On ôtera	7	quantité.	
Il reſtera	0		

Premiérl

Premiére maniére de faire cette Opération.

Pour faire cette Division, je dis: dans 63, qui est le nombre à diviser, combien y a-t'il de fois 7, qui est le diviseur ? Il y est 9 fois. Je pose 9 au quotient, & je multiplie ce nombre 9 par le diviseur 7, en disant: 9 fois 7 font 63; je pose 63 à la gauche du nombre à diviser, & immédiatement sous 63, & cela pour ôter ce nombre 63 des premiers chiffres, en commençant de gauche à droite, & je dis: ôtez 63 de 63, il ne reste rien: ensuite je descends le 7 qui reste de la somme à diviser, & je dis: dans 7, nombre à diviser, combien y a-t'il de fois le diviseur 7 ? Il y est une fois. Je pose cette unité au quotient à la droite du 9, ce qui forme 91, & je dis 1 étant multiplié par le diviseur 7, fait 7; je soustrais 7 du nombre à diviser 7; & comme il ne reste rien, la réponse ou quantité est donc 91 liv.

Seconde maniére de faire cette opération.

Commencez de gauche à droite, en disant: le septiéme de 63 est 9: car 9 fois 7 font 63, qui étant ôté de 63, reste zéro: & je dis le septiéme de 7, restant à diviser, est 1, que je pose au quotient, à la droite du 9, ce qui fait 91 liv.

Autre Exemple, dans lequel l'Opération est plus facile, & où l'on n'est pas obligé de trancher les figures, & de poser plusieurs fois le diviseur: on apelle cette maniére à l'Italienne.

Un homme achéte un terrein de 245 arpens, qui lui reviennent en total à 52920 liv. il veut sçavoir ce que coûte chaque arpent.

Pour faire l'opération de cette régle, il faut, 1o. écrire 52920 pour nombre à diviser, au bout duquel il faut faire un trait perpendiculaire: ensuite écrire 245 pour diviseur, & faire une petite barre dessous pour séparer le quotient le tout dans cet ordre.

Nombre à diviser, 52920 | 245 diviseur.
quotient.

Cela posé, il faut considérer que le diviseur est composé de trois figures; c'est pourquoi il faut faire un point sous la troisiéme figure du nombre à diviser, en allant de droite à gauche, & qui est 9; ensuite il faut commencer par la premiére figure à main gauche, qui est 5, & dire: en 5 combien de fois 2, premiére figure du diviseur ? Il y est 2 fois, qu'il faut écrire sous la barre du diviseur, & le multiplier par les trois figures d'icelui en commençant par la derniére, & dire, 2 fois 5 font 10; ôtez 10 de 9, ne se peut: il faut emprunter 1 qui vaut 10, & 9 font 19: qui de 19 ôte 10, reste 9, qu'il faut poser sous la troisiéme figure du nombre

à diviſer, laquelle eſt 9, & retenir 1 : il faut dire enſuite, 2 fois 4 font 8, & 1 que j'ai emprunté font 9 : ôtez 9 de 2, ne ſe peut : j'emprunte 1 qui vaut 10, & 2 font 12 : qui de 12 ôte 9 reſte 3, que je poſe deſſous la ſeconde figure du nombre à diviſer, laquelle eſt 2 : je dis enſuite, 2 fois 2 font 4, & 1 font 5 : ôtez 5 de 5, reſte rien. Cela fait, il faut abaiſſer la figure 2 du nombre à diviſer vis-à-vis des deux figures 3 & 9 reſtées, & dire, en 3 combien de fois 2? une fois: il faut poſer un enſuite du 2, qui eſt déja poſé au quotient, & dire, une fois 5 eſt 5 : ôtez 5 de 2, ne ſe peut : il faut emprunter une dizaine, & dire, de 12 reſte 7, qu'il faut poſer deſſous, & retenir 1, & dire une fois 4 eſt 4, & 1 que je retiens font 5 : ôtez 5 de 9, reſte 4, que je poſe ſous le 9 : & une fois 2 eſt 2 que j'ôte de 3, reſte 1, que j'écris deſſous. Il faut enſuite abaiſſer la figure 0 du nombre à diviſer vis-à-vis des trois figures 1, 4 & 7 reſtées, & dire, en 12 combien de fois 2 ? il y eſt 6 fois, que je poſe au quotient, & dire, 6 fois 5 font 30, que j'ôte de 0, ne ſe peut : j'emprunte trois dizaines qui valent 30, & j'ôte 30, reſte 0, que je poſe deſſous, & je dis enſuite, 6 fois 4 font 24, & 3 que j'ai emprunté font 27, que j'ôte de 27, reſte 0 : enfin, 6 fois 2 font 12, & 2 que j'ai emprunté, font 14 : ôtez 14 de 14, reſte 0.

Figure de l'Opération toute faite.

Nombre à diviſer,	52920	245 diviſeur.
	0392	
	1470	216 *liv.* quotient.
	000	

Ainſi on voit par l'opération que chaque arpent coûtera 216 liv.

Comme la preuve de la Diviſion ſe fait par la Multiplication, il faut multiplier par le quotient. *Voyez* Multiplication.

AUTRE EXEMPLE.

On veut diviſer 1620 liv. par		30 perſonnes.
Nombre à diviſer,	1620	30 diviſeur.
ôter	150	
Reſte	0120	54 *liv.* quotient.
	120	
	000	

Pour faire cette opération, dites, dans 162 combien y a-t'il de fois 30, qui eſt le diviſeur ? il y eſt 6 fois : car 5 fois 30 font 150; ôtez ces 150 de 162, il reſte 12; deſcendez le zéro à la droite de 12, & vous aurez 120, & dites, dans 120

combien y a-t'il de fois le diviseur 30 ? il y est 4 fois : posez donc 120 sous 120, puis ôtez 120 de 120, il ne reste rien, & la réponse ou quotient sera 54 liv.

Ou bien retranchez le zéro de 1620, & prenez le tiers de 162, & vous aurez pareillement 54 liv.

DIURÉTIQUES. (Remède) On comprend sous ce nom tous les remédes qui tendent à procurer un écoulement plus abondant des urines, ce qui n'est autre chose que la sérosité superflue du sang.

On met au nombre des Diurétiques les Eaux minérales, les esprits de nitre, de vitriol, de sel de soufre, de suc de limon, l'huile de tartre par défaillance, le sel de tartre, le sel ammoniac, les cloportes & leur sel : le baume de Copahu, l'esprit de térébenthine, l'ail, le suc d'oignon, de pariétaire, de cerfeuil, la racine de *pareira brava*, qui est regardée comme le meilleur Diurétique. *Voyez Pareira brava & Baume Diurétique.*

DIXME (la) est un droit qu'ont les Curés ou autres Ecclésiastiques Décimateurs, de recevoir une certaine quantité sur certains fruits de la terre. Cette quotité & cette nature de fruits se réglent selon la possession & l'usage des lieux.

Les Dixmes doivent être perçues sur tous les fonds ensemencés, à la réserve des parcs & des jardins, & qui ne sont point de plus grande étendue qu'il n'est permis par la Coutume des lieux.

La Dixme est levée la premiére sur les fruits des héritages avant tous les cens & droits seigneuriaux, sans aucunes déductions des labours & semences. Elle est établie pour donner la subsistance à ceux dont on reçoit la nourriture spirituelle.

Les Curés de la campagne jouissent de la plûpart des Dixmes. On distingue les grosses & les menues Dixmes : les premiéres sont celles du blé & autres grains, du foin, vin & de tous les gros fruits. Les secondes, sont celles des légumes & herbages, lorsque ces productions sont les gros fruits du lieu, ou qu'elles viennent sur des terres précédemment sujettes à la Dixme. Il y a aussi des Dixmes de charnage, comme veaux, agneaux, &c.

La Dixme n'est pas toujours la dixiéme partie des fruits : en la plûpart des lieux elle est moindre. Par exemple, une gerbe sur douze, treize, ou quinze : en quelques lieux on ne donne que la vingtiéme ou la trentiéme partie. Les Dixmes doivent se payer en espéce, & non en une somme qu'on auroit abonnée.

Les Dixmes se lévent en espéce sur le champ, & l'on est obligé d'avertir du jour que l'on dépouille ses héritages.

On ne doit point lever les grains après la moisson qu'après avoir fait apeller, par trois cris différens, ceux qui

ont droit de lever les Dixmes pour venir les lever : & en cas qu'une heure après ils ne se présentent pas, on peut les enlever, mais après avoir laissé leur Dixme sur le champ.

La Déclaration du Roi du mois de Février 1657, lève toutes les difficultés sur cette matière. Le Roi veut que tous les possesseurs des terres nobles ou roturiers soient contraints de payer les Dixmes des fruits ; & à l'égard de la corte ou quotité des Dixmes, il veut que le paiement en soit fait suivant la teneur des titres, c'est-à-dire, des Sentences ou Transactions qui l'ont réglée. En outre, il veut que le changement de la surface de la terre fait par les Propriétaires, & convertie en prairies ou herbages, ne puisse préjudicier aux Dixmes, & veut que la Dixme en soit payée à raison des anciens fruits. A l'égard des terres apellées novales, c'est-à-dire, nouvellement défrichées, la Dixme en apartient de droit aux Curés des Paroisses, à l'exclusion des autres Ecclésiastiques ou Laïques qui possédent les anciennes Dixmes. Néanmoins dans les Paroisses où les Evêques jouissent d'une portion de la grosse Dixme, il veut qu'ils soient maintenus en la jouissance d'une portion égale à la Dixme des novales aux lieux où ils jouissent de toute la grosse Dixme.

Les Dixmes se réglent sur l'usage actuel de la Paroisse, & pour la qualité, & pour la quotité.

DOMAINE. On entend par ce mot, un héritage, un fonds, une habitation, un Bien de campagne ; on l'entend encore d'une généralité de biens qu'on possède en propre, soit héritages, soit rentes, ou droits : mais ce terme est devenu particulier & propre au patrimoine des Rois. Cependant il se dit encore pour exprimer un Bien de campagne considérable. On compte l'étendue d'un Domaine par le nombre de charrues qu'il faut pour faire valoir : or, ce qu'une charrue attelée de quatre chevaux peut labourer par an, va jusqu'à 90 & même cent arpens communs : ainsi un Domaine de huit à dix charrues, comprend environ 800 & jusqu'à mille arpens.

Lorsqu'un Domaine est considérable, & qu'il renferme quantité de terres, comme de huit à dix charrues de labour, l'intérêt du Maître ou du Seigneur est d'avoir plusieurs Fermiers, & de ne pas donner à un seul un si grand nombre de terres : car lorsque le Bien est coupé en plusieurs Censes ou Métairies, il aproche davantage de sa vraye valeur : or, tout le monde sçait que le Bien n'est pas ordinairement loué tout ce qu'il vaut ; d'ailleurs, on trouve plus aisément des Fermiers. Mais dans le cas où l'on partage une grande Ferme en deux, il faut partager le total de telle sorte, que chaque Ferme ait les terres qui sont le plus à sa portée, qu'elle ait sa part des bonnes & des mauvaises

terres, & qu'elle ait un peu de tour, comme prairies, plants, bois, &c.

Le Maître d'un Domaine doit faire enſorte que ſa terre ne manque de rien. Or, pour ſçavoir de quelle nature de terres a beſoin un Domaine, il faut conſiderer quelles ſont ſes principales productions, ſon voiſinage ou ſon éloignement des grandes villes, & pluſieurs autres circonſtances.

Ainſi, 1°. un Domaine éloigné des villes & des lieux de commerce, où il y a beaucoup de prairies, de pâcages, a beſoin de terres à grain, & où il y ait du fourrage, parce qu'il faut beaucoup de gens & de beſtiaux pour le faire valoir. Mais le même Domaine n'a pas tant beſoin de terres à grain, lorſqu'il eſt ſitué fort près des grandes villes, & que les pâcages ſont chargés de beſtiaux par les Boucheries de la ville.

2°. Celui qui conſiſte principalement en terres labourables, n'a pas beſoin de terres à grain; mais il a beſoin de prés, de bois, de plants fruitiers.

3°. Celui qui conſiſte en cenſives, bois & étangs, n'a pas grand beſoin de terres à grain, parce qu'il ſe débite preſque de lui-même; ainſi des autres.

Il y a trois maniéres de faire valoir un Domaine ou un Bien de Campagne.

La premiére, par ſoi-même: c'eſt la plus avantageuſe pour le Bien même, & la plus lucrative pour le Maître, mais la plus pénible.

La deuxiéme, en le faiſant valoir par un Fermier, ce qu'on apelle donner à loyer, ou à ferme; en ce cas, on doit, 1°. connoître la vraie valeur de ſa terre, afin de ne la louer que ce qu'elle vaut; car il faut que le Fermier y puiſſe vivre, & que d'un autre côté il ne puiſſe pas vous tromper. 2°. Faire choix d'un Fermier de bonne réputation, bien entendu & laborieux, & avoir ſoin de paſſer un bail, avec toutes les clauſes & conditions néceſſaires, bien clairement expliquées, pour prévenir toute conteſtation. 3°. Aller viſiter de tems en tems ſa terre, pour voir ſi le Fermier fait ſon devoir, & ſi tout eſt bien conduit & bien entretenu. 4°. Arrêter de compte au moins tous les trois ans avec lui, & ne lui point laiſſer accumuler trop d'arrérages.

La troiſiéme maniére eſt de faire valoir ſon Bien par un Économe ou Métayer, autrement un Maître-Valet, qu'on apelle en Languedoc un *Payre*, lequel fait valoir la terre ſous les yeux du Maître, prend & nourrit les gens néceſſaires, & rend tout le produit de la terre au Maître, moyennant une certaine ſomme par an; mais on lui fournit tout ce qui eſt néceſſaire à l'agriculture, comme ſemences, beſtiaux, outils, &c. *Voyez* Fermage, Bien de Campagne, Bail.

DOMMAGES & INTÉRETS. On apelle ainſi le

gain que l'on a manqué à faire, & la perte qu'on a soufferte par le fait d'autrui. On les adjuge en Justice en toute matiére : par exemple, quand il s'agit de l'inéxécution d'une promesse de mariage, d'un contrat de vente, louage & autre.

DON MUTUEL (le) est une convention faite entre mari & femme, par laquelle ils conviennent que le survivant jouira, par usufruit, sa vie durant, de la moitié des biens de la communauté, apartenant aux héritiers du prédécédé : mais le Don mutuel ne peut être fait que des acquêts & autres biens qui tombent en communauté, & il ne peut être stipulé en propriété ; ce qui, au contraire, se peut faire dans la donation mutuelle, qui est une chose différente. 1°. Il faut, pour la validité du Don mutuel, que les deux conjoints soient en santé lorsqu'ils passent ce Don, & qu'il y ait communauté de biens entr'eux : 2°. qu'il soit fait par un même acte par-devant Notaire, & qu'il y en ait minute : 3°. qu'il soit fait de part & d'autre de tous les effets qui entrent dans la communauté : 4°. que le Don soit fait à la charge de donner, par le survivant, bonne & suffisante caution : 5°. que les conjoints, lors du décès du premier mourant, n'aient point d'enfans, ni de leur mariage, ni d'autre précédent : 6°. que le Don mutuel soit insinué dans les quatre mois, à compter du jour qu'il est fait ; mais les quatre mois ne courent contre la femme que du jour de la mort de son mari. Quoique la femme renonce à la communauté, elle doit avoir la délivrance de son Don mutuel : mais elle n'a en cela que la jouissance de la moitié des Biens de la communauté. Le Donataire mutuel est tenu des frais funéraires & des dettes de la communauté ; mais il ne doit payer que jusqu'à concurrence du Don. Le Don mutuel peut être révoqué par une révocation mutuelle.

DONATION MUTUELLE (la) est celle qui se fait entre futurs conjoints par contrat de mariage. Elle peut être faite des acquêts & des propres, le tout jusqu'à concurrence de ce que la Coutume où les Biens sont situés, permet de donner entre-vifs : elle peut être stipulée sans retour & en propriété pour le Donataire. Depuis le contrat de mariage jusqu'à la célébration, ils ne peuvent se rien donner, hors la presence des parens qui ont assisté au contrat ; & après la célébration, ils ne peuvent plus se faire aucun avantage directement ni indirectement. Il faut que cette Donation soit insinuée ; mais il faut observer que si la Donation est faite au mari, elle doit être insinuée durant la vie de la femme, à peine de nullité ; & si la Donation est faite à la femme, il suffit qu'elle soit insinuée dans les quatre mois, à compter du jour du décès du mari.

DONATION. Il y en a de deux sortes : la Donation entre-

vifs, & la Donation à cauſe de mort. La Donation entre-vifs, eſt celle qui ſe fait ſans aucune mention de mort, & par un pur motif d'éxercer ſa libéralité envers quelqu'un, & de ſe dépouiller, de ſon vivant, de la propriété de la choſe donnée, & de s'oter la liberté de pouvoir révoquer la Donation. Les Donations entre-vifs ſaiſiſſent, & ſont irrévocables. Quand elles ſont pures & ſimples, elles ſont parfaites, par le ſeul conſentement du Donateur, & l'acceptation du Donataire, au lieu que les conditionnelles dépendent de l'événement de la condition. 1°. Pour pouvoir faire une Donation entre-vifs, il faut être jouiſſant de ſes droits, être ſain d'eſprit & de corps, & être majeur de vingt-cinq ans. On peut donner tous les biens dont la Loi & la Coutume ne défendent pas de diſpoſer. L'acceptation du Donataire eſt eſſentielle pour la ſubſtance de l'acte de la Donation entre-vifs: ainſi il faut qu'il ſoit preſent au contrat, & qu'il diſe qu'il l'accepte; & s'il eſt abſent, il faut qu'il y ait une perſonne qui l'accepte pour lui, en vertu d'une procuration ſpéciale. 2°. La Donation doit être accompagnée d'une tradition réelle ou civile, & que le Donateur puiſſe être contraint de livrer la choſe donnée. Par la tradition civile, le Donateur ſe deſſaſit de tout droit de propriété en la choſe donnée, & s'en réſerve la jouiſſance, à titre d'uſufruit, ſa vie durant. 3°. Elle doit être inſinuée dans les quatre mois, du jour qu'elle a été acceptée, & cela à peine de nullité, ſelon la diſpoſition de l'Ordonnance du mois de Février 1731.

La DONATION à cauſe de mort, eſt celle qui ſe fait en vue de la mort, pour n'avoir d'effet qu'après le décès du Donateur. Ainſi il ne peut point être contraint, de ſon vivant, à la délivrance des choſes données, comme l'eſt le Donateur entre-vifs. Dans la Coutume de Paris, les Donations à cauſe de mort ne différent point des diſpoſitions teſtamentaires.

A l'égard de la capacité du Donateur, de celle du Donataire, & de l'acceptation, ces conditions ſont néceſſaires, de la même maniére que pour la Donation entre-vifs.

DORURE, ou moyens de redonner la couleur d'or, comme à une chaîne d'or. Prenez de l'urine, faites-y diſſoudre du ſel ammoniac, & faites bouillir dans cette compoſition la chaîne d'or, elle reprendra une couleur vive & brillante.

Pour luſtrer & polir tout ouvrage doré. Prenez deux onces de tartre, deux onces de ſoufre, & quatre onces de ſel, faites-les bouillir dans moitié eau & urine, trempez-y votre ouvrage doré, cette eau lui donnera un beau luſtre.

Pour donner aux vieux galons leur premiére couleur & leur brillant. Prenez de la poudre d'albâtre, deſſéchez-la

ſur le feu, & laiſſez-la dans cet état auſſi long-tems qu'il eſt poſſible ; puis l'ayant ôtée & laiſſé refroidir, étendez le galon ſur une étoffe, prenez de cette poudre avec une broſſe à peigne, & frottez-en le galon des deux côtés, juſqu'à ce qu'il ſoit auſſi brillant que vous voudrez ; enſuite poliſſez-le avec une pierre unie.

DOT (la) eſt ce que la femme, ou une autre pour elle, donne au mari pour ſoutenir les charges du mariage. La Dot des Pays de Droit écrit eſt differente en pluſieurs choſes de celle des Pays coutumiers.

Dans les Pays de Droit écrit, tous les biens de la femme qui ſe marie ne ſont pas dotaux : il n'y a que ceux qui ſont conſtitués en Dot ; les autres biens ſont apellés paraphernaux ou adventifs. La Dot conſiſte en meubles ou en immeubles, ou en argent comptant. Lorſqu'elle ne conſiſte qu'en meubles meublans, le mari ou ſes héritiers, après la diſſolution du mariage, ne ſont tenus que de les rendre en même eſpéce qu'ils les ont reçus.

Si les meubles ſont uſés, la perte tombe ſur la femme, à moins que la Dot n'ait été eſtimée à un certain prix, auquel cas le mari ne doit rendre que l'eſtimation.

C'eſt au pere à doter ſa fille, ſoit qu'elle ſoit encore en ſa puiſſance, ou qu'elle ſoit émancipée. Le mari eſt le maître de la Dot de ſa femme tant que dure le mariage ; mais il lui eſt défendu d'aliéner la Dot. Cependant la Dot peut être aliénée en certains cas : 1o. quand les revenus de la Dot ne ſont pas ſuffiſans pour la ſubſiſtance de la famille ; mais il faut en ce cas un avis des parens, ſuivi de la permiſſion du juge ; 2o. pour mettre en liberté le pere de la femme lorſqu'il eſt priſonnier, il en eſt de même du mari ; 3o. quand la femme commet des recelés, & qu'elle vole ſon mari.

Après la diſſolution du mariage (& lorſqu'il n'y a point d'enfans) le mari ou ſes héritiers ſont obligés de remettre la Dot au pere de la femme, quand c'eſt lui qui a donné la Dot, à moins qu'il n'y ait ſtipulation que le mari gagnera la Dot ou en partie. Lorſque la Dot conſiſte en immeubles, elle doit être rendue après la diſſolution du mariage, mais on partage les fruits de la derniére année. Si elle conſiſte en argent, elle doit être payée au bout de l'an apellé l'an de viduité. Au reſte, le mari ne peut être contraint à la reſtitution de la Dot, ſi ce n'eſt autant qu'il le peut, ſans tomber dans une extrême miſére, & les héritiers de la femme ſont obligés de lui laiſſer de quoi vivre. Par le Droit Romain, la femme a une hypothéque tacite ſur les biens de ſon mari pour la répétition de ſa Dot, & cette même hypothéque emporte une préférence aux Créanciers hypothécaires qui ont contracté avec le mari même avant ſon ma-

riage ; mais ce privilége n'eſt que pour la femme & ſes enfans, & ne paſſe point à ſes héritiers : 2°. il n'a lieu que lorſque la quittance porte numération de deniers, & elle ne peut s'en ſervir lorſque les Créanciers antérieurs ont fait ſignifier leurs créances à la femme avant le mariage. C'eſt la Juriſprudence du Parlement de Toulouſe ; mais dans les autres, on ne donne hypothéque ſur les immeubles du mari que du jour du contrat de mariage.

La Dot en Pays coutumier, conſiſte dans tous les biens de la femme, leſquels ſont regardés comme Biens dotaux, le mari en a la jouiſſance, ſoit qu'il y ait communauté ou non, pourvu qu'il n'y ait point de clauſe de ſéparation de biens. La femme a hypothéque pour ſa Dot ſur les immeubles du mari du jour du mariage.

Dès la diſſolution du mariage, le mari eſt obligé de rendre la Dot, & d'en payer les intérêts de ce jour-là. La femme, autoriſée de ſon mari, peut vendre, hypothéquer ſes biens dotaux, ſauf ſon action pour le remploi ou pour l'indemnité contre le mari, ou ſes héritiers en cas de vente.

Ce n'eſt point au pere ſeul à doter ſa fille : la mere, qui a ſa part dans la communauté, y doit contribuer. Quand la Dot d'une femme conſiſte pour le tout ou pour la plus grande partie en effets mobiliers, qui de leur propre nature entrent dans la communauté, on a imaginé des ſtipulations pour les en exclure, & pour leur faire produire le même effet qu'à de véritables immeubles, afin de conſerver, en quelque ſorte, l'égalité entre les conjoints, & ne pas laiſſer tout l'avantage du côté du mari : c'eſt ce qu'on apelle les ſtipulations des propres. Comme chacun y ajoute ce qui convient à ſon intérêt, elles ſont ſouvent fort différentes dans les termes qu'elles ſont conçues, & dans les effets qu'elles produiſent. On peut les réduire à trois ſortes de clauſes.

La premiére ſorte de clauſe, eſt que de la ſomme qui eſt aportée en mariage, il n'y en aura qu'une certaine portion qui entrera dans la communauté, & que le ſurplus tiendra lieu & nature de propre *à la future épouſe*. Cette clauſe ne change rien dans l'ordre des ſucceſſions, parce que ces ſortes de fictions ne peuvent jamais s'étendre d'un cas à l'autre, & ne peuvent pas faire qu'une action, qui eſt mobiliaire de ſa nature, comme une ſomme d'argent, ſoit un propre réel : elles lui en attribuent l'effet en certains cas, qui ſont définis par les termes, dont les Parties ſe ſont ſervies. Ainſi, lorſqu'il eſt ſtipulé qu'une ſomme ſera propre à la femme, ſans ajouter autre choſe, cette fiction, qui a empêché que la ſomme n'entrât dans la communauté, n'empêche pas que l'action que les enfans ont contre leur pere pour lui demander cette ſomme, ne ſoit une action mobi-

liaire en la perſonne des enfans, puiſqu'ils ne ſont pas compris dans la ſtipulation.

La ſeconde eſt quand il eſt ſtipulé que le ſurplus tiendra lieu & nature de propre à la future épouſe & *aux ſiens*. Cette clauſe empêche, non-ſeulement que la ſomme n'entre dans la Communauté, mais elle donne aux enfans & deſcendans de la femme, une action contre leur pere pour la répétition de cette ſomme, enſorte qu'il n'y peut jamais rien prétendre tant qu'il en reſte un ſeul.

Au reſte, le mot de ſiens ne comprend que les enfans & deſcendans de la femme, & non ſes héritiers collatéraux. Que ſi on ajoute à cette clauſe que la ſomme ſera employée en achat d'héritage pour tenir lieu de propres à la future épouſe & aux ſiens, & que l'emploi ait été fait, ces propres ſeront de leur nature propres maternels en la perſonne des enfans.

La troiſiéme clauſe eſt que le ſurplus tiendra lieu & nature de propre à la future épouſe & aux ſiens *de ſon côté & ligne*. Cette clauſe produit une action contre le mari en faveur des héritiers collatéraux de la femme; enſorte que ſi elle a laiſſé des enfans qui décédent tous ſans enfans avant leur pere, les héritiers collatéraux des enfans du côté & ligne de leur mere répéteront ce ſurplus, à l'excluſion du pere & des parens paternels. Mais comme ces ſortes de ſtipulations ſont de ſimples fictions, elles ceſſent dès qu'elles ont eu une ſeule fois leur effet: ainſi ce propre, dès qu'il a paſſé à un héritier collatéral, ceſſe d'avoir ſa qualité de propre; ſes plus proches y ſuccédent comme à un véritable meuble.

Dans la plûpart des contrats de mariage des Pays coutumiers, on ſtipule, non-ſeulement ces trois clauſes dont on vient de parler, mais on ajoute encore que tout ce qui écherra à la femme, par ſucceſſion, legs ou autrement, lui tiendra pareillement nature de propre. Cette clauſe empêche que les donations & legs en ligne collatérale, ne tombent dans la Communauté, & elle a tous les effets des clauſes ci-deſſus expliquées.

On peut auſſi ſtipuler que ce qui eſt un véritable immeuble entrera dans la Communauté; c'eſt ce qu'on apelle ameubliſſement: on le fait ordinairement lorſque la femme n'a pas aſſez d'effets mobiliers, & cela afin qu'elle aporte plus de mobiliaire que le mari pour pouvoir faire une compenſation raiſonnable.

Augment (l') de DOT n'a lieu que dans le Pays de Droit écrit. C'eſt une portion des biens du mari, qui eſt accordée à la femme ſurvivante, pour lui aider à s'entretenir ſuivant ſa qualité. Cette portion eſt ordinairement réglée par le contrat, & dépend abſolument de la volonté des Parties, &

quand elle ne l'eſt pas, l'uſage reçu par-tout eſt de la fixer à la moitié de la Dot de la femme.

Mais ſi le mari qui a des enfans du premier lit ſe marie en ſecondes noces, alors on reſtreint cette portion, c'eſt-à-dire, que l'augment & les autres avantages que le mari fait à ſa ſeconde femme, ne peuvent jamais excéder la part de celui des enfans qui a le moins dans la ſucceſſion du pere. Le pere & la mere ſont tenus de conſerver aux enfans la propriété de cet augment, ainſi que des autres gains nuptiaux, à la réſerve d'une portion qu'on apelle virile, & qui eſt égale à celle de chacun des enfans. L'augment & le douaire des Pays coutumiers ont beaucoup de raport, quoiqu'ils aient des principes bien différens.

DOUAIRE (le) eſt un avantage ou une donation que le mari fait à la femme, pour en jouir en cas qu'il vienne à mourir le premier. Le Douaire eſt préfix ou coutumier : le Douaire préfix eſt celui qui provient de la convention des Parties ; il ſe prend ſur la part qui doit apartenir au mari dans les biens de la communauté, & ſi la part du mari ne ſuffiſoit pas, il ſe prendroit ſur ſes propres. Le Douaire coutumier eſt celui qui eſt établi par la Coutume ſans aucune convention de la part des Parties : il conſiſte en une eſpéce de penſion alimentaire pour la femme, & en un droit de légitime pour les enfans.

Dans la Coutume de Paris le Douaire eſt de la moitié des héritages que le mari poſſéde au jour de la bénédiction nuptiale, & de ceux qui lui ſont échus pendant le mariage en ligne directe. La femme n'a que l'uſufruit ſa vie durant du Douaire préfix ou coutumier, à commencer du jour du décès du mari, & la propriété en apartient aux enfans, ou aux héritiers du mari, ſi les enfans viennent à mourir. Ce Douaire coutumier eſt toujours un propre dans la ſucceſſion des enfans ; il eſt propre ancien, ſi l'héritage qui leur vient à titre de Douaire, étoit propre en la perſonne du pere, & il eſt propre naiſſant, ſi c'étoit un acquêt.

On peut ſtipuler le Douaire ſans retour, c'eſt-à-dire, la propriété du Douaire en faveur de la femme, en cas qu'elle ſurvive ſon mari, mais par une ſtipulation expreſſe, comme d'une telle terre, ou d'une telle ſomme. Cette clauſe devient inutile : 1°. ſi la femme meurt avant ſon mari : 2°. ſi les enfans renoncent à la ſucceſſion de leur pere, & qu'ils s'en tiennent au Douaire : car alors la femme qui a ſurvécu à ſon mari n'en peut avoir que l'uſufruit, malgré la clauſe ſans retour, & la propriété du Douaire apartiendra aux enfans. Au reſte, le Douaire n'apartient jamais aux enfans, que la Coutume n'en ait fait une diſpoſition expreſſe en leur faveur.

La femme eſt ſaiſie de plein droit de ſon Douaire, du jour

du décès de son mari, du moins dans la Coutume de Paris. Le Douaire coutumier se régle par la Coutume, où les héritages sujets au Douaire sont situés : dans les unes il est de moitié, dans les autres du tiers.

DOUCHE. *Voyez* Eaux minérales, à l'Article Eaux de Vichi.

DRAGEONS (les) sont la même chose que les boutures en fait d'arbres, & d'œilletons en fait de fleurs : ce sont de petits sauvageons qui naissent autour du pied.

DRAGME. Mesure à l'égard des remédes : c'est le même poids qu'un gros, c'est-à-dire, la huitiéme partie de l'once.

DROGUE. Terme dont l'usage s'aplique aux Médicamens : il signifie aussi toutes sortes d'épiceries. On tire les Drogues, ou des animaux, ou des végétaux, qui sont les arbres, les plantes, les racines, les fleurs, les fruits, les graines, les gommes, les baumes, ou des minéraux.

DROITS HONORIFIQUES (les) sont les honneurs & prééminences qui apartiennent aux Seigneurs Justiciers & aux Patrons, c'est-à-dire, aux Fondateurs ou Donateurs des Eglises. Tels sont la préséance dans l'Eglise, aux Processions, à l'Eau benite, à l'Offrande; l'encensement, le baisement de la Paix, la recommandation aux Priéres publiques, le Droit de banc & de Sépulture au Chœur, le Droit de litre ou Ceinture funébre autour de l'Eglise. Quand il y a concurrence, les Droits honorifiques sont dûs au Patron préférablement au Seigneur haut-Justicier : il a le premier rang; il est nommé le premier aux Priéres; son banc & sa sépulture sont au lieu le plus honorable dans le Chœur. La litre ou ceinture avec les armes du Patron, sont mises au-dessus de celles du haut-Justicier. Quelquefois même le Patron met sa litre au-dedans de l'Eglise, & le Seigneur au-dehors.

Le Patron & le haut-Justicier peuvent empêcher toutes autres personnes d'avoir banc & sépulture dans le Chœur. Les Officiers du Seigneur le representent en son absence, & lorsqu'ils sont gradués, ils précédent tous les Gentilshommes de la paroisse; mais comme dans les Justices de Village ils ne le sont pas ordinairement, l'usage est qu'ils ne jouissent pas de cette prérogative. 2°. Les moyens & bas-Justiciers, & le Seigneur du Fief sur lequel l'Eglise est bâtie, ont la préférence sur les autres Gentilshommes : à l'égard des Gentilshommes entr'eux, ceux qui sont en possession d'avoir la préséance au-dessus des autres, y sont ordinairement maintenus. Au défaut de la possession, les circonstances doivent servir de régle : ainsi on a plus d'égard aux Gentilshommes qui ont un Fief, qu'à ceux qui n'en ont point; à ceux qui ont des dignités Militaires, qu'à ceux qui n'en ont point; aux Nobles de race, qu'aux ennoblis;

& si toutes choses sont égales, on donne les honneurs au plus âgé.

DROITS SEIGNEURIAUX (les) sont ceux qui appartiennent aux Seigneurs Féodaux ou Justiciers, à cause de leurs Fiefs, ou de leurs Justices. Les Droits féodaux sont, le quint ou requint, la foi & hommage, le relief, la commise, le cens, les lots & ventes, &c. Les Droits des Seigneurs Justiciers sont ceux de déshérence, de confiscation, des épaves du trésor trouvé, &c. Les Seigneurs sont préférés à tous autres Créanciers sur la chose sujette à leurs droits : 2°. ceux qui sont payables, comme le cens, ne sont point sujets à la prescription, & ne sont pas même purgés par le décret ; mais les arrérages échus sont prescriptibles & sont purgés par le décret. Au reste, on ne les adjuge que depuis cinq ans avant l'introduction de l'instance : néanmoins on admet le Seigneur à la preuve que les années précédentes lui sont dues.

DUC, Oiseau de nuit. Espéce de hibou qui a sur la tête deux petites cornes faites de plumes : il y en a plusieurs espéces. Le grand Duc, autrement hibou, est le plus grand de tous les oiseaux nocturnes. On se sert de cet oiseau de proie pour attirer des oiseaux : on le pose sur une perche près de quelque arbre seul voisin d'une fenêtre, & on tire facilement sur les oiseaux qui viennent en foule pour voir le Duc.

DYSSENTERIE (la) est un flux de ventre où le malade ne rend que des glaires enfanglantées : elle est causée par un dérangement des sucs de l'estomac, & par l'épaississement des liqueurs ; de là viennent des obstructions & le gonflement des vaisseaux sanguins. Le malade éprouve de vives douleurs, des ardeurs d'urine, & la hévre même : il se forme quelquefois des ulcéres dans les intestins, qui sont suivis d'accidens funestes, comme la gangréne, ou qui, en se desséchant, rétrécissent l'intestin *rectum*, & rendent pénible la déjection des matiéres.

Remède. Si le gonflement de ventre est douloureux, l'évacuation du sang mêlé avec les matiéres assez considérable : il faut, 1°. faire prendre au malade, deux ou trois fois par jour, des lavemens anodins faits avec les fleurs de mélilot & de camomille, de pervenche, de plantain, de roses rouges, une grosse tête de pavot blanc, une once de cérat de Galien : 2°. le frotter du bras : 3°. le lendemain lui donner de la poudre d'ipécacuanha, un demi-gros dans du bouillon, on en retranche la moitié pour les personnes délicates, & un bouillon trois heures après : 4°. le jour suivant & les autres, si les douleurs aiguës & les évacuations sanglantes subsistent, réitérer l'ipécacuanha.

5°. Pour procurer le sommeil, lui donner une dose con-

venable d'un narcotique, comme un demi-gros de *diascordium*.

6°. Si les ulcéres formés au *rectum* deviennent considérables, ce qu'on connoît par l'évacuation abondante du pus, donner deux prises par jour de la poudre d'ipécacuanha, laisser huit heures d'intervalle de l'une à l'autre, & faire entrer dans les lavemens un demi-gros de cette poudre, avec quinze grains de poudre de corail.

7°. Si on aperçoit encore du pus, faire prendre du baume de Copahu, une infusion des herbes vulnéraires, & les Eaux de Forges, ou autres ferrugineuses. Au reste, la poudre d'ipécacuanha ne doit pas être donnée à des personnes qui sont pulmoniques, ou fort maigres, ou qui ont des skirrhes.

8o. Pour le régime. Le malade doit prendre des bouillons de quatre en quatre heures, dîner avec un potage, souper avec une panade & un œuf frais; & s'il y a de la fiévre, s'en tenir aux bouillons.

On peut faire cette panade avec deux onces de mie de pain rassis émiettée: on la met dans un pot de terre avec une pinte d'eau ou de lait; s'il n'y a pas beaucoup de fiévre, on y ajoute une pincée de sel & un peu de cannelle.

On fait bouillir le tout à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de panade: on le passe avec forte expression, on y ajoute une cuillerée de sucre & deux jaunes d'œufs; on fait frémir le tout un moment pour que les jaunes d'œufs cuisent. Lorsque les douleurs sont vives, on peut y ajouter deux cuillerées d'huile d'olive: la boisson doit être une tisane faite avec la racine de chicorée sauvage, du chiendent, la raclure de corne de cerf, & la réglisse.

On ne doit arrêter la Dyssenterie qu'après cinq ou six jours au moins; autrement on augmenteroit la douleur & l'inflammation. Il faut donner des lavemens faits avec la joubarbe, & la plante de la morelle chargée de ses baies ou fruits: faire un bouillon avec eau, beurre & pimprenelle, & que le malade en prenne un pendant trois jours; mettre une grosse pincée de feuilles de sureau cueillies en bonne saison, séchées à l'ombre, & infusées pendant douze heures dans demi-septier de vin blanc.

Autre remède. Prenez de l'eau distillée de lis, quatre onces: de corail rouge préparé, des yeux d'écrevisses préparés, de chacun un scrupule: du laudanum liquide de Sydenham, douze gouttes: du syrop de guimauve, une demi-once: mettez le tout pour un julep à prendre à l'heure du sommeil. Ce remède calme l'inflammation de toutes les parties: on doit l'accompagner de lavemens anodins.

Autre remède. Prenez un coing, coupez-le en deux parties inégales suivant sa largeur, & creusez la plus grosse

partie ; rempliſſez-la de cire blanche ou jaune : faites cuire le coing ſous la cendre chaude, juſqu'à ce que la cire ſoit fondue & incorporée dans le fruit ; alors donnez-le à manger au malade. *Eph. d'Allem.*

E.

EAU. L'Eau eſt auſſi néceſſaire à la vie que l'air qu'on reſpire : c'eſt un de ces Elémens qui environnent l'homme, qui entrent dans ſa compoſition, & qui modérent ce feu inné qui ſe conſumeroit bien vîte, ſi on le laiſſoit jouir de toute ſa liberté.

L'Eau, pour être bonne, doit n'avoir, ni odeur ni goût, ni couleur, s'échauffer & ſe refroidir aiſément ; ne laiſſer aucun ſédiment ſenſible, lorſqu'elle eſt évaporée ſur le feu, cuire aiſément les légumes. La plus legére eſt la meilleure : celle de riviére eſt meilleure que celle de fontaine, & cette derniére que celle de puits. L'Eau priſe en une quantité raiſonnable, rafraîchit & humecte, eſt par elle-même un grand diſſolvant ; mais ſon excès affoiblit beaucoup l'eſtomac, & peut cauſer l'hydropiſie. Au reſte elle convient en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques.

L'Eau eſt la premiére boiſſon que la nature ait deſtinée pour l'homme, & il eſt démontré qu'il en retire de grands avantages. En effet, l'Eau a des propriétés admirables : elle rend le chyle plus fluide, plus doux, moins chaud, moins irritant : elle donne plus de fluidité au ſang & aux autres humeurs : elle tempére l'acrimonie des urines, & en facilite l'écoulement, délaie les liqueurs trop épaiſſes, entretient la ſoupleſſe des fibres, & prévient leurs violentes contractions : elle donne au ventre plus de liberté, & modére l'effervescence de la bile.

Il eſt conſtant qu'elle eſt un fort bon ſudorifique, & un excellent fébrifuge. En effet, il n'y a preſque point de maladie où l'on ne preſcrive une ample boiſſon de tiſane & de fréquens lavemens.

L'Eau de la Seine, par éxemple, a une vertu purgative ; elle tient le ventre libre : une ou deux pintes d'Eau priſes le matin à jeun, ſont un bon purgatif pour bien des perſonnes. Cette Eau a ſouvent guéri ces fiévres d'Eté dont les ſymptômes ſont une grande ardeur dans les entrailles : on la regarde encore comme capable de lever les obſtructions ; il y a des gens qui ont prétendu qu'elle contenoit un vrai ſel de glauber tout formé.

L'eau eſt un des principaux inſtrumens de la digeſtion : elle eſt le plus puiſſant diſſolvant qui ſoit dans la nature :

elle diffout généralement tous les sels ; elle donne du ressort aux fibres ; prise chaude, elle fond les glaires, provoque les sueurs : elle remedie à la foiblesse des premiéres voies, laquelle cause les amertumes de la bouche, les aigreurs & les ardeurs de l'estomac, les indigestions : elle adoucit les liqueurs âcres ou salées qui servent à la digestion ; elle détourne promptement les nausées & les vomissemens, & elle est le fluide le plus utile dans les indigestions, sur-tout si on y fait infuser quelques feuilles de thé. Elle est d'une grande efficacité dans les coliques.

L'Eau est un des plus doux purgatifs, & dont on ne doit craindre aucun accident. Dans les maladies aiguës, elle tient le ventre libre : dans les chroniques, elle délaie la bile & toutes les humeurs grossiéres ; & quand elle est sagement administrée, elle est capable de guérir efficacement les vertiges, maux de tête, insomnies, coliques habituelles, vents impétueux, mélancolie, vapeurs. Comme l'Eau tiéde provoque le vomissement, elle est un excellent remède pour les maladies d'estomac : elle en fait sortir cette matiére grasse & gluante qui est la cause de toutes les maladies. On convient néanmoins que, quoique l'Eau ait de si grandes vertus, il y a des cas où elle doit être animée de certains principes, afin de ne point trop relâcher les fibres : c'est à un Médecin à distinguer ces cas ; & les effets salutaires dont on vient de parler, n'empêchent pas qu'on ne doive employer des remédes plus efficaces, lorsque la nature du mal le demande.

Source d'Eau. Moyens d'en trouver. Les signes qui marquent les sources d'Eau cachées dans la terre, sont : 1°. les joncs, les roseaux, le saule, l'aune, le lierre & autres plans aquatiques. 2°. Les vapeurs humides qui s'élévent par ondes dans un endroit avant le Soleil levé, où les vapeurs subtiles qui forment une espéce de colonne dans l'air. C'est dans le mois d'Août qu'on doit faire cette recherche, parce que les pores de la terre sont plus ouverts, & sur les côtes des collines & des montagnes exposées aux vents humides & pluvieux. D'ailleurs, l'Eau de ces endroits-là est plus abondante & plus saine que celle qui sort des vallées : celle des terres sablonneuses, & semblables au sable de riviére, est fort bonne, mais moins abondante : en général, on trouve plus facilement des sources à la pente des montagnes & du côté septentrional. L'Eau des puits, lorsqu'on est près d'une riviere, est ordinairement la même que celle de la riviére ; hors ce cas, l'Eau de puits est de même que celle des fontaines une Eau de source ; mais avec cette différence, que la source de l'Eau de puits est plus basse que celle des fontaines. Les lits les plus sûrs pour trouver de l'Eau, sont le gravier & un gros sable brun ; on n'en trouve point

sous

sous les lits de craie, sur-tout quand celle-ci est ferme & dure ; lorsque la terre est noire & mollasse, ce qui marque un sol marécageux, l'Eau qui en sort est mauvaise & puante.

A l'égard du moyen qu'on emploie par la Baguette divinatoire, il est constant qu'on la voit manquer dans les mains de la plûpart des hommes, & souvent dans celles qui y sont le plus exercées ; d'où l'on doit conclure, qu'elle est un don particulier que la nature n'accorde pas à tout le monde, & qui supose, par conséquent, une certaine disposition ou propriété du corps de l'opérateur, comme seroit une transpiration de corpuscules plus subtils & plus délicats : au reste, rien n'empêche qu'on n'en puisse faire l'essai en cas de besoin.

La source d'Eau étant trouvée, on doit chercher avec le niveau & le plus juste ment qu'il se pourra, si elle peut être conduite jusqu'au lieu où on la destine, sçavoir combien de pente il pourroit y avoir depuis la source jusqu'au réservoir, & s'il n'y a point de haut ou de bas, afin de mettre les tuyaux de niveau pour ne pas perdre la pente d'eau.

2°. On doit creuser des puisards ou regards, de distance en distance ; ils servent à faire connoître la profondeur de l'Eau. On pratique des conduits sous terre, qui communiquent l'Eau dans tous les puisards, & on choisit un endroit pour servir de réservoir, pour de là la conduire où l'on en a besoin. Si on craint la dépense, on peut rassembler & conduire les Eaux plates par des simples tranchées, qu'on remplit de cailloux, ou par des pierrées faites dans un bon fond.

Pour élever les Eaux des riviéres ou des étangs, on se sert de pompes foulantes ou aspirantes, que l'on fait aller avec des roues, par le moyen d'un cheval ou de moulins à eau & à vent, ou de roues à godets.

Dans les conduites il faut éviter, autant qu'on peut, les coudes & les équerres, ou du moins prendre les coudes d'un peu loin : on ne doit les faire passer que dans les allées, & jamais sous les arbres. Lorsqu'elles sont longues, on y met des soupapes pour laisser aux vents une sortie.

Pour conduire les Eaux forcées, c'est-à-dire, qu'on a fait monter par des pompes ; il faut des tuyaux de bois, ou de fer, ou de plomb. Le premier tuyau doit avoir l'ouverture plus large que les autres : on empêche l'engorgement des conduits en y pratiquant des ventouses ; on met à l'entrée des tuyaux une grille de fer pour arrêter les grosses ordures ; on y fait passer par un regard une ficelle, auquel est attachée une poignée d'épines, ou un paquet de branches de houx. *Voyez* Réservoir, Jets d'Eau, Bassins.

Les regards ou puisards sont de petits puits qu'on fait jusqu'au-dessus des tuyaux : on y met au fond une petite auge

de pierre, avec une entaille à chaque bout pour poser deux tuyaux, l'un pour décharger l'eau dans l'auge, l'autre pour la reprendre & la couler jusqu'au bassin.

EAU-DE-VIE. Liqueur spiritueuse & inflammable, qu'on tire du vin par la distillation. Manière de la faire.

1°. Il faut choisir, avec beaucoup d'attention, le vin le plus convenable. Il y a des vins très-propres à faire de l'Eau-de-vie, d'autres le font beaucoup moins. Les vins de Languedoc & de Provence rendent beaucoup d'Eau-de-vie au tirage, quand on les brûle dans leur force. Les vins d'Orléans & de Blois en rendent encore davantage. Les meilleurs vins pour l'Eau-de-vie sont ceux des terroirs de Coignac & d'Andaye, quoiqu'ils ne soient point estimés pour la boisson : au contraire, ceux de Bourgogne & de Champagne, quoique d'un goût si fin & si estimé, rendent très-peu au tirage. Les vins de liqueur en rendent encore moins, ou plutôt très-peu ; tels sont les vins d'Espagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins muscats, de Grave, de Hongrie & autres de ce genre.

2°. On doit bien laver & essuyer la chaudière, la remplir de vin jusqu'au tiers environ, pour laisser du jeu à l'ébullition. 3°. Couvrir la chaudière de son chapiteau, le luter exactement, disposer le réfrigérant, de façon que le bec passe au travers. 4°. Faire provision d'eau & de linge mouillé pour rafraîchir le chapiteau. 5°. Faire un grand feu sous la chaudière pour la faire bouillir ; & quand elle sera en train, le diminuer peu à peu pour prévenir les accidens. 6°. Après le premier tirage, examiner ce que le vin brûlé aura produit d'Eau-de-vie, & ensuite mettre pour le second tirage, un récipient qui puisse contenir à peu près la même quantité. Par exemple, si le vin rend un sixième, & que le tirage soit de six piéces, le récipient doit contenir un muid ; s'il rend un peu plus, on garde le reste pour le repasser dans un second tirage.

La bonne Eau-de-vie doit être nette & brillante, ni trop blanche, ni trop nébuleuse, pétiller & mousser étant versée dans un verre, se dessécher promptement sur la main lorsqu'on l'en a frottée.

On peut tirer parti de la lie & du marc du vin, & les distiller. A l'égard de la lie, on doit mettre d'abord un peu d'eau & de sable au fond de la chaudière, pour empêcher l'Eau-de-vie de prendre un mauvais goût. 2°. Ne pas pousser le feu aussi vivement qu'on le pousse lorsqu'on fait brûler du vin. Le reste se fait de la même manière.

Pour le marc du vin, quand on veut le distiller, on doit avoir une plaque de cuivre de la même circonférence que la chaudière ; elle doit être soutenue par un trépied d'environ un demi-pied de haut, & être percée comme une écu-

moire ; enſuite mettre un demi-pied d'eau dans la chaudiére, enſorte que l'eau paſſe la plaque d'un travers de doigt, puis mettre le marc de vin ſur la plaque, & pouſſer le tirage à grand feu. L'Eau-de-vie qu'on en tirera ſera bonne & forte, ſi le marc n'a pas été extrêmement preſſé. Les Vinaigriers tirent parti de l'un & de l'autre pour faire du vinaigre. Tous les fruits, excepté la pomme & la figue, peuvent ſe confire à l'Eau-de-vie.

Les vins les plus forts ne ſont pas ceux qui rendent le plus d'Eau-de-vie : ceux qui commencent à ſe paſſer en rendent davantage, parce que l'eſprit de ceux-ci eſt plus diſpoſé à être enlevé que celui des vins excellens.

L'Eau-de-vie eſt chaude, pénétrante ; elle réſiſte à la corruption, fait revenir les apoplectiques & les léthargiques, auxquels on en donne une cuillerée : on leur en frotte auſſi les poignets, la poitrine & le viſage. Elle réſout les tumeurs froides, empêche la coagulation du ſang, réſout le ſang caillé, eſt bonne contre l'éréſipelle & les contuſions, guérit les plaies.

L'Eau-de-vie bien diſtillée pluſieurs fois, donne l'eſprit de vin.

EAU de la Reine de Hongrie. Maniére de la faire. Prenez des fleurs de romarin nouvellement cueillies en leur vigueur, rempliſſez-en la moitié d'une cucurbite de verre, verſez deſſus de l'eſprit de vin, juſqu'à ce qu'il ſurpaſſe de deux doigts les fleurs ; couvrez la cucurbite de ſon chapiteau, laiſſez la matiére en digeſtion pendant trois jours ; enſuite y ayant adapté un récipient & luté exactement les jointures, on fera la diſtillation au feu de ſable ; mais il ne faut pas pouſſer le feu trop fort : on gardera l'Eau diſtillée dans une bouteille bien bouchée. Cette Eau eſt bonne pour la paralyſie, l'apoplexie, la léthargie, maux de cœur & d'eſtomac. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à trois.

Quelques-uns mêlent avec les fleurs, des feuilles de romarin, pilées & écraſées, pour rendre l'Eau plus forte.

EAU divine. Pour faire cette Eau, prenez de l'eau de fleurs d'orange, de la coriandre & de la muſcade, pilées enſemble ; mettez le tout dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, poſez-le ſur un feu ordinaire, & faites diſtiller votre recette. Lorſque les eſprits ſont tirés, faites fondre du ſucre dans la quantité d'eau requiſe ; verſez ſur ce ſyrop vos eſprits diſtillés ; mêlez bien le tout, & paſſez à la chauſſe pour le clarifier.

La recette pour l'Eau divine en liqueur ſimple ou commune, eſt ; 1°. ſoixante gouttes de néroli de fleurs d'orange. Le néroli eſt une eſpéce d'huile qui ſurnage ſur l'eau de fleurs d'orange. Quand on la diſtille, il en eſt la quinteſſence ; & c'eſt pour avoir de ce néroli que l'on fait diſtiller la

fleur d'orange ; car la force du feu fait monter la quintessence plus facilement : c'est au bain de vapeur que se fait le meilleur néroli. 2°. Prenez une once de coriandre & une petite muscade ; distillez ces matières avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre & un quart de sucre pour faire le syrop.

EAU de Mille-fleurs. On apelle ainsi l'urine de vache nouvellement sortie de l'animal, & que l'on a fait paître dans les prairies où croissent les meilleures herbes pendant le mois de Mai, & lorsque les plantes sont en fleur & les herbes dans toute leur force.

Cette urine est purgative, convient dans l'asthme, l'hydropisie, rhumatisme, goutte sciatique, vapeurs. Il y a des personnes qui y ont recours lorsqu'elles n'ont point la commodité de prendre les Eaux minérales qui leur ont été ordonnées. On passe cette urine aussi-tôt qu'on l'a reçue dans un vase, & le malade la boit toute chaude à la valeur d'un demi-septier : il se promene ensuite une heure ou deux, ayant une serviette chaude sur l'estomac ; il peut continuer cet usage pendant dix ou douze jours, à moins qu'il ne se sentît trop affoibli par les évacuations.

EAU de Noyau. Pour faire de cette Eau il n'est pas besoin de distillation. Le meilleur & le plus sûr est de la faire avec des amandes amères, au lieu de celles de pêche, d'abricot, &c. qui sont sujettes à bien des inconvéniens, tantôt n'étant pas assez amères, tantôt étant trop séches, ou ne l'étant pas assez. Prenez des amandes de l'année fraîchement cassées, ôtez celles qui pourroient être gâtées, pilez-les à sec, faites un syrop avec du sucre & de l'eau fraîche, mettez dans ce syrop l'Eau-de-vie, remuez ce mélange, puis mettez-y dedans vos amandes pilées, passez le tout à la grande chausse.

La recette, par exemple, pour vingt pintes d'Eau de noyau, est dix pintes d'Eau-de-vie, quatre livres de sucre, dix pintes d'Eau, & une livre d'amandes amères.

EAU-rose. Maniére de la faire. Prenez des roses nouvellement épanouies, pâles ou blanches, des plus odorantes, cueillies après le lever du soleil, mondez-les de leurs pédicules, écrasez-les bien dans un mortier de marbre, mettez-les dans la cucurbite, versez dessus du suc d'autres roses semblables, tiré nouvellement par expression, pour les humecter ; placez le vaisseau au bain-marie, couvrez-le de son chapiteau garni d'un réfrigérant, adaptez-y un récipient, lutez exactement les jointures, laissez la matière en digestion pendant deux jours ; puis faites la distillation par un bon feu, ayant soin de changer l'Eau du réfrigérant, à mesure qu'elle s'échauffera. Quand vous aurez distillé environ les deux tiers de la liqueur, faites cesser le feu ; &

ayant séparé les vaisseaux, mettez la matiére restante à la presse pour en tirer le suc, lequel vous remettrez distiller comme devant, & vous aurez une belle Eau de rose : on l'exposera quelques jours au soleil dans des bouteilles débouchées, afin d'exciter son odeur, puis on les bouchera. Cette Eau fortifie la poitrine, le cœur & l'estomac ; la dose est depuis une once jusqu'à six.

Si, à la place des roses pales ou blanches, on employoit les roses rouges pourprées, l'Eau qu'on en tireroit seroit astringente, & propre pour arrêter le cours de ventre, le crachement de sang & la colique.

EAU sans pareille. Liqueur composée des quatre quintessences ; sçavoir, de cédrat, de bergamote, d'orange de Portugal, de limon : on distille les matiéres sur un feu ordinaire sans phlegme, & on rectifie les esprits.

Recette pour quatre pintes d'Eau au fruit. Mettez dans l'alambic les zestes de douze citrons, cinq pintes d'Eau-de-vie, & chopine d'eau ; tirez vos esprits dans un récipient de quatre pintes, filtrez au coton les phlegmes qu'il y aura, & l'Eau d'odeur sera très-claire. Pour en faire quatre pintes en quintessence des quatre fruits, mettez dans l'alambic deux gros de quintessence de cédrat, deux gros de celle de bergamote, deux gros de celle d'orange de Portugal, & deux gros de celle de limette, avec cinq pintes & chopine d'Eau-de-vie sans eau, & dont vous tirerez les esprits.

EAU vulnéraire, dite autrement d'Arquebusade. Prenez grande consoude, feuilles & racines, feuilles de petite sauge, d'armoise & de bugle, de chaque une poignée ; bétoine, sanicle, grande & petite marguerite, grande scrophulaire, plantain, aigremoine, verveine, absinthe & fenouil, de chaque deux poignées ; mille-pertuis, aristoloche longue, orbin, véronique mâle rampante, petite centaurée, mille-feuilles, tabac verd, pilosele, menthe, ou baume de jardin & hyssope, de chaque une poignée : hachez le tout, cueilli le plus en vigueur qu'il se pourra, & l'écrasez bien dans un mortier de marbre ; mettez-le dans un grand vaisseau de terre, versez dessus six pintes de vin blanc, brouillez la matiére avec un bâton, bouchez le vaisseau, & le placez en digestion dans le fumier de cheval, ou dans un lieu chaud pendant trois jours ; ensuite faites-la distiller par le bain-marie ou de vapeur ; & quand vous aurez tiré environ la moitié de l'humidité, laissez refroidir les vaisseaux, séparez-les, mettez à la presse ce qui sera demeuré dans la cucurbite, remettez distiller le suc exprimé comme devant, & ayant mêlé la premiére & la seconde Eau ensemble, gardez-la dans une bouteille bien bouchée. Cette Eau est bonne pour les plaies venant de coups de fusil, pour les contusions, les dislocations, pour nettoyer les ulcéres, pour ré-

fister à la gangréne : elle fait venir les chairs, & les fortifie.

EAU de Poulet. Rempliſſez un poulet plumé & vuide de ſes entrailles, d'une once & demie des quatre ſemences froides mondées & écraſées, mettez-le dans un pot de terre verniſſé, verſez deſſus trois pintes d'eau de riviére, faites-le bouillir à petit feu juſqu'à la réduction de deux pintes; paſſez le tout avec une legére expreſſion, laiſſez repoſer cette Eau, & la repaſſez. On donne aux febricitans, entre les bouillons, pour tempérer l'ardeur de la fiévre, principalement dans les fiévres continues, les inflammations de poumon, les ardeurs d'urine, & aux malades d'une compléxion délicate.

EAU de Riz. Prenez une once de riz, deux onces de ſeigle & les écraſez, joignez-y une douzaine d'amandes améres pilées & concaſſées, faites bouillir le tout à petit feu dans trois pintes d'eau juſqu'à réduction de deux pintes, & le paſſez par une étamine avec legére expreſſion : elle eſt propre pour humecter la poitrine, & convient à toutes les perſonnes maigres & ſéches.

EAU de Gruau. Prenez deux onces de gruau bien lavé, faites-le bouillir dans un coquemar de terre avec deux pintes d'eau réduites à trois chopines, laiſſez-le refroidir, paſſez-le, ajoutez-y une once de ſyrop de capillaire pour ceux qui prennent le lait d'ânesſe.

EAUX minérales. Il y en a de pluſieurs ſortes : les unes froides, & les autres chaudes. Les plus célébres ſont celles de Forges, de Vichi, de Bourbon-l'Archambaut, de Vals, de Sainte-Reine, de Bourbonne, de Plombiéres, de Bagnéres, de Spa, d'Aix-la-Chapelle, de Balaruc, de Paſſy près de Paris. Toutes ces Eaux ont un grand raport entre elles, tant pour leur propriété, que pour leur uſage.

Voici celles dont on uſe le plus ordinairement.

Les Eaux de Forges ſont efficaces dans les maladies qui dépendent d'obſtructions récentes & invétérées : elles conviennent dans les vomiſſemens, les coliques d'eſtomac tant bilieuſes que venteuſes, les cours de ventre lientériques, les pertes de ſang habituelles, les affections mélancoliques, les vapeurs, vertiges, paſſions hyſtériques, &c. Elles font un effet incomparablement meilleur lorſqu'on va les prendre ſur les lieux. Il y a un régime à obſerver lorſqu'on prend les Eaux de quelque nature qu'elles ſoient : il conſiſte dans une ſaignée préliminaire, des purgations au commencement, au milieu & à la fin, & des lavemens. On ne doit manger que du rôti & du bouilli, s'abſtenir de tout fruit & de tout ce qui eſt crû, ne point faire maigre, boire de bon vin, mais bien trempé.

La doſe eſt quatre verres d'un demi-ſeptier chacun le premier jour, laiſſant un quart-d'heure de diſtance entre cha-

que verre : le second jour, on en prendra cinq ou six, ensuite on augmentera d'un verre chaque jour, jusqu'à ce qu'on soit parvenu au nombre de huit ou dix verres qu'on continuera de boire dix ou douze jours au plus ; le tout à moins qu'on ne sente des gonflemens d'estomac, ou des embarras dans la tête ; car alors on s'en tiendra au nombre de verres, que l'on pourra supporter sans en souffrir.

Si les Eaux ne purgeoient point, & ne passoient que par les urines, prendre le soir un lavement purgatif, & le lendemain mêler dans les trois premiers verres un gros de sel polycreste. Ces Eaux ne sont point bonnes dans les maladies de poitrine, ni à ceux qui l'ont étroite & foible. Les dix jours de boisson expirés, il faut diminuer d'un verre chaque jour, jusqu'à ce qu'on soit revenu au premier nombre de quatre verres, & que l'on continue quelques jours, si on s'en trouve bien.

EAUX de Vichi. Elles conviennent dans toutes les maladies où il s'agit de fondre les humeurs & de déboucher les premières voies, telles que les pâles-couleurs, les jaunisses, les fièvres quartes opiniâtres, les dispositions skirrheuses, l'asthme, les embarras de la tête, les assoupissemens continuels, engourdissemens de membres, paralysie, & dans toutes les maladies qui affligent les nerfs.

Le régime est à peu près le même que dans l'usage des Eaux de Forges. La dose est de commencer par huit verres, ensuite douze & quatorze, & cela pendant huit ou dix jours, au bout desquels on diminue le nombre, jusqu'à ce que le douzième ou quatorzième jour soit expiré.

Ceux qui ont des maladies où les parties extérieures & les nerfs sont attaqués, comme dans la paralysie, rhumatisme, &c. ne peuvent se dispenser d'aller sur les lieux pour se faire donner la douche : on apelle ainsi l'effusion forte & réitérée pendant près d'une demi-heure qu'on fait de ces Eaux, & notamment celles du puits carré sur les parties affligées. On la fait ordinairement sur l'épine du dos dans toute son étendue, les bras, les cuisses, les jambes, la paume de la main, mais jamais sur la tête, la poitrine & le bas ventre. Ces douches se donnent pendant six jours, & le matin à jeun, observant de boire un verre d'Eau minérale en entrant, & un autre en sortant du lieu où l'on se fait donner la douche, ensuite on se met dans un lit bien chaud, & on se garde de s'exposer à l'air froid pendant les six jours qu'on reçoit la douche.

EAUX de Bourbon. Ces eaux, dont les unes sont chaudes, les autres froides, doivent être prises sur les lieux, & ne se transportent point ailleurs.

Les chaudes conviennent dans toutes les obstructions & embarras des viscéres, les vomissemens habituels, l'ape-

tit exceſſif & déréglé, & dans les maladies qui ont pour cauſe la foibleſſe, la dépravation du ferment de l'eſtomac : dans les paralyſies, les ſciatiques, les rhumatiſmes, les engourdiſſemens des membres, la foibleſſe & le relâchement des parties nerveuſes, ſurdités & duretés d'ouïe.

Les froides s'emploient dans les pâles-couleurs, les vertiges, les vapeurs même les plus fortes, les épilepſies, les maladies de la peau comme gales, dartres, &c. mais elles ne conviennent point dans les diſpoſitions inflammatoires.

Le régime à obſerver avant de les prendre, eſt à peu près le même que celui des autres.

La doſe eſt de cinq ou ſix verres le premier jour : on augmente de deux verres chaque jour, le tout juſqu'au nombre de douze ou quatorze verres au plus pendant quinze jours, à compter du jour qu'on commence de les prendre, & même plus long-tems, ſi la maladie eſt invétérée, ou ſi on ne peut boire qu'une petite quantité de verres.

EAUX (les) de Paſſy conviennent dans le même genre de maladie que les précédentes, ſçavoir, les vices de l'eſtomac, & demandent à peu près le même régime. Ces Eaux ſont imprégnées d'une matiére ferrugineuſe, qui renferme un acide d'un eſprit vitriolique très-leger, très-volatil & en petite quantité ; de ſorte que pour les prendre utilement, il eſt à propos de les prendre, 1°. ſur le lieu & dans une ſaiſon qui ne ſoit pas trop chaude, de peur que leur eſprit vitriolique ne fût diſſipé ; 2°. dans un tems qui ne ſoit, ni trop froid, ni trop pluvieux ; car l'action de l'eſprit vitriolique pourroit être arrêtée par le froid, ou émouſſée par une trop grande quantité d'eau.

En général, toutes ces différentes Eaux contiennent des parties métalliques, du ſel commun, du nitre, du vitriol, du ſoufre, du bitume, de l'alun, du fer, &c. Telles Eaux ne contiennent qu'une de ces ſubſtances, d'autres Eaux en contiennent pluſieurs ; de là les différentes qualités des Eaux minérales. Or, le mélange & l'action des ſels, des parties pierreuſes ou métalliques, diſſipe les obſtructions, guérit, en facilitant la circulation du ſang, les rhumatiſmes, les paralyſies, les langueurs : on a d'ailleurs l'agrément de trouver aux Eaux de Paſſy, de Forges & de Bourbon, quantité d'honnêtes gens qui forment une compagnie agréable & amuſante, malgré les maux divers qui les réuniſſent.

EAU minérale artificielle. Les perſonnes qui ſe trouvent dans l'impoſſibilité de prendre des Eaux minérales, peuvent uſer de l'Eau minérale artificielle qui ſe fait de la maniére ſuivante.

Prenez du Tartre martial ſoluble & du ſel de glauber, de chacun une once ; de l'eau de riviére ou de fontaine, dix livres ; faites bouillir le tout enſemble juſqu'à diminution de

du cinquiéme de la liqueur : retirez enſuite le vaiſſeau du feu, & laiſſez raſſeoir cette eau pendant trois heures : paſſez enſuite la liqueur par un linge plié en trois, & mettez-la en bouteilles, que vous garderez dans un lieu frais. Les maladies auxquelles cette Eau convient, ſont la bouffiſſure, les pâles-couleurs, la ſupreſſion des régles, & toutes autres où le ſang eſt épais & viſqueux : on prend trois verres tiédes le matin à jeun, à un demi quart-d'heure d'intervalle de chacun, & on ſe promène dans la chambre ou à l'air : ce reméde ne convient point aux perſonnes qui ont la poitrine délicate. *Voyez* Pâles-Couleurs.

EAU minérale, martiale, apéritive. Prenez une once de limaille d'aiguille d'acier ou de fer, extrêmement fine, lavez-la pluſieurs fois dans l'eau chaude pour la dégraiſſer & la nettoyer, laiſſez-la ſécher, & la mettez dans une bouteille de verre avec un gros de clous de girofle & autant de cannelle en poudre ſubtile, puis verſez par-deſſus une pinte de bon vin blanc : bouchez bien la bouteille, & la laiſſez infuſer à froid pendant ſix jours : pendant ce tems, remuez la bouteille trois ou quatre fois par jour ; le ſeptiéme, verſez cette teinture avec le marc dans une terrine de grès, ajoutez-y ſix pintes d'eau de fontaine. Quand le tout aura bien été remué pendant un grand quart-d'heure avec une cuiller, laiſſez-le repoſer, & verſez-le enſuite par une étamine fine à clair dans ſept bouteilles que vous boucherez éxactement. La doſe eſt un demi-ſeptier tous les matins en deux verres à une demi-heure de diſtance, & autant trois ou quatre heures après le dîner. On continue cet uſage pendant trois ſemaines ou un mois : on ſe purge au commencement, au milieu & à la fin, avec des purgatifs convenables. Cette Eau eſt fort bonne pour les obſtructions : c'eſt un excellent apéritif. *Voyez* Apéritifs.

Si les obſtructions ſont invétérées, on prend de cette Eau pendant deux mois, en ſe purgeant tous les dix jours. *Voyez* Opiate.

EAUX ET FORETS. On apelle ainſi la Juriſdiction dont les Officiers ſont prépoſés pour avoir la police ſur la pêche, la chaſſe & les bois, connoître des différends qui ſurviennent à ce ſujet, & empêcher les malverſations qui s'y commettent. Ces Officiers ſont, 1°. les Gruyers, qui ſont des Juges de campagne, qui connoiſſent en premiére inſtance des moindres délits commis : 2°. les Maîtres particuliers qui ſiégent dans les Villes, & connoiſſent en premiére inſtance de tout ce qui concerne les Eaux & Forêts, & des apellations des Sentences rendues par les Gruyers : 3°. les Maîtres des Eaux & Forêts, qui ſont les Juges ſupérieurs de ces mêmes matiéres : ils connoiſſent en premiére inſtance, à la charge de l'apel, des actions que l'on intente

devant eux, lorsqu'ils procédent aux visites, vente des Forêts & adjudications des bois du Roi. Ils peuvent faire toutes sortes de réformations, & procéder contre les Officiers qu'ils trouvent en fraude, sauf l'apel au Siége de la Table de Marbre, qui est une Jurisdiction dont le Siége est à Paris: les Officiers qui la composent, jugent à l'ordinaire & à l'extraordinaire; quand ils jugent à l'ordinaire, l'apel de leurs Sentences se relève au Parlement; & quand ils jugent à l'extraordinaire, leurs Jugemens sont en dernier ressort.

ÉBOURGEONNER. Terme de la taille des arbres fruitiers. C'est ôter avec la serpette les branches inutiles, & toutes celles qui font de la confusion, afin que les bonnes se fortifient.

ÉCART, ou effort d'épaule, mal des chevaux. C'est une extension violente des ligamens qui attachent l'épaule du cheval à son corps, & qui le fait boiter plus ou moins, selon la violence de l'effort qu'il a fait. S'il fauche en marchant, c'est-à-dire, s'il porte la jambe en tournant, faisant un demi-cercle avec le pied, au lieu de le porter droit en avant, c'est une marque assurée qu'il a fait un Ecart, c'est-à-dire, effort à l'épaule, ou qu'il est entr'ouvert, c'est-à-dire, que l'épaule est entr'ouverte. On connoît encore s'il boite de l'épaule, & non du pied, lorsqu'il boite moins quand il est échauffé à marcher: on peut encore le faire trotter en rond, & remarquer la maniére dont il pose le pied. Quoi qu'il en soit, dès que le cheval boite, on le fait déferrer, on examine le pied, on manie le paturon, pour voir s'il n'y a point quelque javar: on passe la main autour du boulet, pour voir s'il n'a point d'entorse, puis le long du nerf, & on lui tâte l'épaule assez rudement pour juger de l'endroit du mal par la douleur qu'il témoignera. S'il boite de l'épaule, mais peu, faites-le saigner du cou, faites-le nager, soir & matin, un demi-quart d'heure, & frottez-lui l'épaule avec de l'eau-de-vie. S'il ne guérit pas, après l'avoir fait saigner, mêlez son sang, que vous aurez soin de remuer, avec un demi-septier d'eau-de-vie, & frottez-lui l'épaule: le lendemain mettez-lui un patin au pied contraire, s'il ne s'apuie pas sur le pied malade; entravez les pieds de devant, s'il montre le chemin de saint Jacques, frottez l'épaule avec une livre de savon noir. Prenez du véritable onguent rosat, du populeum, de l'althéa & du miel, de chacun une livre; mêlez le tout à froid, & frottez-lui l'épaule tous les jours avec cet onguent, apellé de Montpellier.

Lorsqu'il ne boite plus, laissez-le quelque-tems dans l'écurie sans le faire marcher, ni promener.

ÉCHALAS (les) sont un objet de la dépense de la culture des vignes. Dans les environs de Paris & en bien d'au-

tres endroits, on pique en terre les Echalas après le premier labour : il faut pour un arpent de vigne, dont les ceps sont plantés à un pied & demi les uns des autres, vingt bottes d'Echalas, qui font un mille. Après les vendanges on doit déchalasser les vignes, & mettre les Echalas en monceaux. L'Echalas dure plus long-tems lorsqu'il est piqué en terre, que mis en chevalet, parce que de cette derniére maniére il pourrit davantage.

Les bons Echalas sont ceux de quartier : on les fait de bois de fente de chêne, depuis trois pieds jusqu'à quinze. Aux environs de Paris & de la Loire, on les fait de quatre pieds & demi de long, sur un pouce de quarré. Il y a quarante Echalas à la botte pour Paris, & cinquante pour la Province ; ceux depuis six jusqu'à quinze pieds de long, sont pour le treillage. On vend le cent d'Echalas, depuis quarante jusqu'à soixante livres.

ÉCHALOTE. Plante bulbeuse, aussi forte que la ciboule ; on la cultive de même que l'ail. On plante les Echalotes autour des planches d'oignons, & elles se cultivent facilement dès que le terrein leur convient. Sur la fin de l'Eté on les arrache de terre, & elles se conservent tout l'Hyver.

ÉCHAUDÉS. On les fait avec de la farine, du sel, des œufs & du beurre, le tout à proportion de la quantité qu'on veut faire. Par exemple, sur un boisseau de farine, il faut cent œufs, plus ou moins, selon que la farine en peut boire pour s'imbiber, une demi-livre de sel & cinq livres de beurre ; remuez le tout ensemble plusieurs tours, détrempez votre pâte le soir, formez le lendemain vos Echaudés en petits pains, jettez-les dans un chaudron, remuez-les avec une écumoire, laissez-les jusqu'à ce qu'ils reviennent dessus, jettez-les dans de l'eau froide, mettez-les égoutter sur un clayon, puis mettez-les dans un four, dont la chaleur soit modérée.

ECHENILLOIR. Instrument de jardinage, pour ôter les chenilles des arbres : ce sont des espéces de ciseaux, dont une des branches est montée sur un manche de bois d'environ quatre pieds, & l'autre branche a le fer plus épais & plus large par le haut, afin que son poids entraînant ce côté-là, les ciseaux soient toujours ouverts naturellement : il y a aussi le long du branchon qui tient au manche, une languette de fer, qui empêche que les ciseaux ne se ferment d'eux-mêmes ; & en levant ces ciseaux en l'air, quand on est vis-à-vis de la branche où le toupet des chenilles est attaché, on ferme les ciseaux, & on coupe cette branche en tirant à soi une petite corde qui roule sur une poulie attachée au haut du manche.

ÉCLANCHE ou Gigot. C'est la cuisse d'un mouton.

Maniére de l'accommoder, 10. à la Royale : ôtez la graisse, la peau & la chair qui est autour du manche d'une Eclanche bien mortifiée, battez-la, piquez-la de gros lard bien assaisonné, & de jambon : ensuite farinez-la, & faites-lui prendre couleur dans du sain doux chaud : puis empotez-la avec toutes sortes de fines herbes, quelques oignons piqués de girofle, du bon bouillon ou de l'eau, couvrez-la bien, & faites-la cuire long-tems. Etant cuite, dressez-la dans un plat, & versez par-dessus un ragoût de champignons, culs d'artichauts, truffes, ris de veau, le tout bien passé.

ECLANCHE de mouton à la chicorée ou aux concombres : faites rôtir une Eclanche, & prenez garde qu'elle ne soit pas trop cuite : faites un bon ragoût avec de la chicorée un peu blanchie & coupée par tranches, faites un petit roux avec du lard, un peu de farine, & de bon jus : le tout assaisonné avec un bouquet de fines herbes dedans, & un filet de vinaigre : servez le ragoût sous votre Eclanche : on en fait de même pour les concombres : mais il faut qu'ils soient marinés & coupés par tranches.

ECREVISSES. Sorte de petit poisson fort connu : il y en a de deux sortes : les Ecrevisses de mer, qu'on apelle homards, & qui sont fort grosses : & les Ecrevisses de riviére : les unes & les autres ont des pattes fort longues & fourchues, disposées à peu près comme des tenailles noires. On reconnoit les mâles à un cordon qui est attaché à la queue, avec de petites jambes courtes & blanchâtres.

Les endroits les plus abondans en Ecrevisses sont les ruisseaux d'eau vive. Pendant le jour elles sont retirées dans des trous souterrains, ou sous de grosses pierres ; c'est là qu'il leur faut tendre l'apas.

Pêche des Ecrevisses. On prend une petite perche, au bout de laquelle on met pour apas une grenouille, ou quelques tripailles d'animaux ; puis on tend cet apas aux trous où l'on croit qu'il y a des Ecrevisses, on glisse dessous une petite truble, ou un panier ; puis on le léve doucement. On pêche encor les Ecrevisses à la main ; & pour cela, on se met dans l'eau, on fait entrer son bras dans les trous où l'on juge qu'il y a des Ecrevisses, & on les prend à la main.

Autre maniére de prendre des Ecrevisses. Ayez un vieux liévre mort, que vous laissez pourrir dans le fumier pendant huit jours, mettez-le dans un bon fagot d'épines, ou de bois tortu, liez le tout avec une corde, & attachez le bout de la corde à une pierre, mettez ce fagot dans l'eau, & laissez-le ainsi jusqu'au lendemain, retirez-le, & vous trouverez le liévre chargé d'Ecrevisses.

On mange les Ecrevisses en différentes sortes de ragoûts elles entrent principalement dans les bisques.

Coulis d'Ecrevisses. Faites cuire dans l'eau des Ecrevis-

ſes ; étant cuites, épluchez-les, mettez les coquilles à part, & pilez-les avec des amandes douces ; paſſez dans la caſſerole un oignon coupé par tranches avec un peu de carottes, panais & de beurre ; étant à demi roux, mettez-y du bouillon de poiſſon, aſſaiſonnez de ſel, poivre, girofle, champignons, perſil, ciboule, croûtes de pain ; faites mitonner le tout, délayez-y les coquilles pilées, & les délayez avec le coulis ; faites-leur prendre un bouillon, & paſſez le coulis dans une étamine.

ECRITURE PRIVÉE. Les Ecritures privées, dès qu'elles ſont reconnues par-devant Notaires ou en Juſtice, commencent à être exécutoires, & emportent hypothèque ſur tous les biens du Débiteur, du jour de la reconnoiſſance.

ECRITURES. (*vérification d'*) On ordonne en Juſtice la vérification d'Ecritures, lorſqu'il s'agit de quelqu'acte ſur lequel une Partie ſe fonde, & que l'autre Partie ſoutient faux ou falſifié. Elle peut ſe faire de trois manières : 1°. par Témoins, quoi qu'ils ne ſoient qu'au nombre de deux, qui dépoſent avoir été preſens lorſque la choſe a été faite, écrite ou ſignée en leur preſence par celui du fait de qui il s'agit : cette preuve eſt ſuffiſante : 2°. par la dépoſition des Témoins, qui affirment que c'eſt ſon Ecriture, & qu'ils lui en ont vu écrire de ſemblable ; 3°. par comparaiſon d'Ecritures, qui ſe fait par des Experts, ordinairement Maîtres Ecrivains, ou des Greffiers. Cette vérification doit ſe faire par-devant le Juge, où le procès principal eſt pendant, & ſur des pièces de comparaiſon dont les Parties conviennent, & qui doivent être examinées par les Experts.

ECROUELLES. Tumeurs cauſées par une lymphe maligne, qui, étant trop abondante, endurcit les glandes ordinairement autour du cou ; ces tumeurs deviennent à la fin chancreuſes & ſemblables à des plaies.

On connoît que ces plaies ſont des Ecrouelles, lorſqu'en y appliquant un ver de terre, dont on coupe les deux extrémités, & l'y retenant avec une bande pendant une nuit, ce ver ſe trouve changé en boue ou en terre.

Pour guérir les Ecrouelles, il faut, avant tout, purger le malade deux fois dans quatre jours ; ſçavoir, le premier & le quatrième, avec trois dragmes de ſéné en infuſion, ſans autre choſe. Le lendemain de la ſeconde purgation, lui donner trois doigts de jus de ſouci pour les grandes perſonnes, & deux pour les jeunes, avec un verre de vin blanc, & continuer tous les matins à jeun juſqu'à guériſon : ne le laiſſer manger que deux heures après, & le faire abſtenir de fruit & de tout ce qui eſt épicé ou trop ſalé.

On peut uſer de l'emplâtre ſuivante. Prenez deux onces d'huile d'olive, quatre onces de céruſe, deux onces de litharge d'or, deux onces de myrrhe, & deux dragmes de cam-

phre ; mettez l'huile sur un feu doux dans une terrine bien vernissée ; quand elle commencera à frémir, versez-y la céruse peu à peu, remuant avec une espatule de bois ; lorsque la céruse est bien dissoute, mêlez aussi la litharge d'or en poudre, délayée peu à peu, remuant toujours jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, & qu'elle devienne d'une couleur jaune noirâtre ; ôtez alors la terrine de dessus le feu, & un peu après versez-y la myrrhe, remuant sans cesse pendant un quart-d'heure ; puis mêlez le camphre peu à peu, remuant pour le bien incorporer. Couvrez la terrine avec une serviette pour conserver l'odeur & la force de ces drogues ; & le tout étant froid, faites-en des rouleaux. Cette emplâtre est pareillement bonne pour les cancers, les fistules, les loups, les blessures de fer ou de feu, les douleurs de gouttes, & fait percer les abscès.

Autre Remède pour les Ecrouelles ulcérées. Prenez un gros crapaud vivant, mettez-le dans un pot tout neuf, laissez-l'y pendant huit jours, afin qu'il jette toute sa bave & ses humidités : au bout de ce tems, mettez-le dans un autre pot de terre neuf avec douze onces d'huile d'olive, & le faites bouillir dedans, jusqu'à ce qu'il soit entiérement sec ; ajoutez-y quatre onces de cire, & les incorporez bien ensemble jusqu'à ce que le cérat soit froid.

Après que le malade aura été bien purgé, étendez de ce cérat sur un morceau de grosse toile neuve, & apliquez-le sur l'ulcére. Il faut se servir du même morceau pendant tout le tems de la guérison, & se contenter de ratisser le vieil onguent pour y en mettre de nouveau ; après la guérison, on doit continuer deux mois l'aplication de cette emplâtre.

ÉCURIES (les) à la campagne sont placées dans la basse-cour : elles ne doivent être, ni trop chaudes, ni trop froides, ni humides : ainsi on doit les élever un peu au-dessus du rez de chaussée de la cour, & la place des chevaux encore plus haute & un peu en pente. Les rateliers doivent régner sur la longueur de l'Ecurie ; la mangeoire doit avoir environ quinze pouces de large & douze de profondeur ; les fenêtres doivent être placées au Midi ; il en faut une aussi au Nord, pour l'ouvrir pendant les chaleurs. Elle doit être garnie de tous les ustensiles nécessaires, comme étrilles, peignes, éponges, fourches de fer, &c. Les greniers pour le foin, la paille & l'avoine, doivent être au-dessus.

ÉCUSSON. Terme de Jardinage que l'on employe en parlant de la greffe des arbres. Il y a deux sortes de maniéres de greffer à Ecusson ; l'une à œil poussant, l'autre à œil dormant : la premiére se pratique dans le mois d'Avril, la seconde en Juillet. *Voyez* Greffer.

ÉGLANTIER (l') ou rosier sauvage : il croît dans les buissons ; il produit des roses simples de très-peu de durée,

& auxquelles succéde un bouton qu'on apelle *gratte-cu*, qui mûrit en Automne & devient rouge : on l'employe dans les tisanes apéritives ; on en fait aussi une conserve apellée de Cynorrhodon, bonne pour faire uriner & pour l'estomac.

ELIXIR. Liqueur spiritueuse destinée à des usages internes : il contient la plus pure substance des mixtes choisis qui lui a été communiquée par infusion ou macération. Il y en a de plusieurs sortes : voici les plus célébres.

ELIXIR de propriété. Pulvérisez deux onces de myrrhe & autant d'aloës succotrin dans un matras ; versez dessus de l'esprit de vin rectifié, à la hauteur d'un doigt ; bouchez exactement le vaisseau, placez-le dans un lieu un peu chaud, laissez deux jours la matiére en digestion ; ensuite débouchez-le, ajoutez-y de l'esprit acide de soufre jusqu'à la hauteur de quatre doigts, rebouchez le vaisseau, placez-le en digestion au soleil ou au bain-marie, laissez-le là pendant quatre jours, après lesquels on filtrera la liqueur, & on la gardera. Elle est excellente pour fortifier le cœur, l'estomac, aider à la digestion, abattre les vapeurs hystériques. La dose est depuis quinze jusqu'à vingt-cinq & trente gouttes, mêlées dans trois ou quatre cuillerées de vin blanc.

ELIXIR thériacal. (composition de l') Prenez trois livres de la teinture de tartre ; (elle est composée de sel de tartre & de corne de cerf réduits en poudre subtile, calcinée & distillée avec l'esprit de vin,) du sel volatil huileux de Sylvius, huit onces ; de la thériaque & confection d'hyacinte, de chacune une demi-livre ; des racines d'*Enula campani* & d'angelique, de chacune deux onces ; de noix muscade & de cannelle, de chacune une once ; de sucre candi, six onces. Réduisez en poudre ce qui doit l'être : mettez le tout dans un matras bien bouché, que vous exposerez au soleil pendant trois mois, ayant soin de le bien remuer chaque jour : filtrez l'Elixir par le papier, & le gardez dans des bouteilles bien bouchées. La dose est de quinze gouttes : on en donne dans les maladies qu'on soupçonne être malignes, dans les épidémiques, petite vérole, rougeole.

ELLEBORE, plante. Il y en a de deux sortes : l'une qui a les fleurs de couleur blanche, & l'autre d'une couleur rouge noire : elles croissent dans les pays montagneux & chauds : on ne se sert en Médecine que des racines de l'Ellébore à fleurs rouges : elles doivent être grosses, bien nourries, & de couleur noirâtre. Elles purgent l'humeur mélancolique, mais si violemment, qu'on n'en doit donner qu'à des sujets robustes : elles sont moins dangereuses en décoction : elles conviennent au mal hypocondriaque, à la folie, au vertige, à l'épilepsie, à l'apoplexie, à la gale : la dose en infusion est d'une dragme à demi-once.

EMANCIPATION (l') est un acte qui met les enfans

hors de la puissance de leur pere : elle n'a lieu que dans les Pays de Droit écrit, où le pere peut émanciper ses enfans à toute sorte d'âge : elle doit se faire en Jugement, par une déclaration que fait le pere qu'il met son fils hors de sa puissance. Cette Emancipation ôte au pere l'usufruit qu'il avoit sur les biens adventifs de ce fils, & celui-ci peut s'obliger pour prêt : il y a quelques Coutumes où cette Emancipation a lieu.

ÉMANCIPATION de Mineur. Elle n'a lieu qu'en Pays coutumier : elle se fait par Lettres du Prince, qu'on apelle Lettres de bénéfice d'âge : on les entérine sur un avis de parens. Pour cet effet, on doit faire signifier ces Lettres à chacun des parens les plus proches, au nombre de sept, & les assigner pour voir dire qu'elles seront entérinées. Le Mineur qui les a obtenues, devient jouissant de ses droits : il a la disposition de ses meubles, & l'administration de ses immeubles, sans toutefois les pouvoir engager, ni aliéner : il peut recevoir ses revenus par lui-même, sans être assisté d'un Curateur, à moins qu'il n'ait à soutenir des procès : elles s'obtiennent ordinairement après le décès du pere & de la mere du Mineur.

ÉMERILLON, Oiseau de proie. C'est le plus petit de tous : il n'est guére plus gros qu'un pigeon, & il est de la même couleur que le faucon : il a beaucoup de hardiesse & de courage pour attaquer la perdrix & la caille.

EMÉTIQUE. (*tartre*) C'est le plus usité de tous les Emétiques : on le prépare ainsi. Prenez du nitre purifié & de l'antimoine crû, de chacun une livre : faites rougir un creuset entre les charbons ardens, & quand il sera rouge, jettez-y cette poudre par petites cuillerées, & la faites détonner : laissez la matiére en fonte pendant une demi-heure : puis laissez éteindre le feu & refroidir le creuset, que vous casserez ensuite pour réduire la matiére en poudre : ajoutez-y le double de son poids de crême de tartre passée aussi en poudre sur le porphyre, & après avoir mêlé le tout ensemble, passez-le par un tamis de soie : jettez cette poudre peu à peu dans une suffisante quantité d'eau déja bouillante, que vous laisserez bouillir pendant une demi-heure, pour faire la dissolution du sel qu'elle contient : filtrez cette eau par le papier gris, puis faites-la cryftalliser : faites évaporer encore cette eau jusqu'à ficcité. La dose de cet Emétique est jusqu'à six & même huit grains : on doit boire de l'eau tiéde pour faciliter les évacuations.

L'Emétique est le plus grand des purgatifs. Il évacue les impuretés contenues dans l'estomac & dans les intestins : il exprime par les secousses du vomissement qu'il procure, les liqueurs qui séjournent dans les cavités des glandes, & rétablit la circulation : il est fort utile dans le commencement

de toutes les maladies aigues ; lorſqu'il s'agit d'évacuer abondamment les humeurs, comme dans les apoplexies ſéreuſes, dans celles qui ſurviennent après avoir beaucoup mangé, dans les léthargies, l'épilepſie, les étourdiſſemens qui viennent de mauvaiſes digeſtions, dans les fièvres malignes, intermittentes, les quartes, la petite vérole avant l'éruption, les coliques obſtinées, les violens accès de l'aſthme, dans les fluxions de poitrine ; en un mot, dans tous les cas où l'eſtomac eſt farci de mauvais levains.

Mais l'Emétique doit être employé à propos, & ne doit pas être donné à des perſonnes d'une conſtitution ſi délicate, qu'elles ne puiſſent ſupporter le vomiſſement, ni aux pulmoniques, ni à ceux qui ſont menacés de le devenir, ou ſujets au crachement ou au vomiſſement de ſang, ni aux perſonnes qui ont des deſcentes, ni aux femmes qui ont leurs régles, ou qui ſont enceintes, ou nouvelles accouchées, à moins d'une grande néceſſité. Il n'eſt pas bon non plus dans les fièvres continues, accompagnées d'inflammation à l'eſtomac ou au foie.

EMMIELLURE. Reméde ou onguent fort uſité pour les chevaux. La plus ſimple & la moins coûteuſe ſe fait ainſi. Prenez trois pintes de lie de vin de la plus épaiſſe, une livre de vieux oing : faites bouillir le tout dans un pot, juſqu'à ce que la compoſition ſe lie ; ajoutez-y alors une livre de poix noire, & une livre de poix de Bourgogne concaſſée, une livre de térébenthine commune, & une livre de miel commun : mêlez le tout ſur le feu, & remuez bien juſqu'à ce qu'il ſoit bien incorporé : puis ajoutez-y huit onces de bol fin en poudre : ôtez du feu, & remuez un quart-d'heure après : ſi elle eſt trop épaiſſe, ajoutez-y un peu de lie de vin. Ce reméde eſt fort bon pour les foulures des chevaux, les efforts de reins & d'épaule, les jambes uſées, enflées, nerfs férus ; pour réſoudre une tumeur, & l'amener à ſupuration.

EMPIEME, opération de l'Empiéme. On la fait pour la guériſon d'un abſcès qui ſe forme quelquefois à la poitrine après les pleuréſies.

Les ſignes qu'il y a un abſcès à la poitrine, ſont lorſqu'après le quatorziéme jour ou ſuivant de la pleuréſie, la difficulté de reſpirer continue avec une fièvre lente, qui tantôt redouble, tantôt diminue ; lorſque le malade ne ſe couche que difficilement d'un côté ou d'autre ; qu'il eſt tourmenté d'une toux ſéche, & qu'il ſe forme, quelquefois même à l'extérieur, une tumeur érésipélateuſe : en ce cas on doit avoir recours à l'opération de l'Empiéme, & le Chirurgien doit faire l'ouverture entre la derniére & la troiſiéme des fauſſes côtes, en comptant du bas en haut à quatre travers de doigt de diſtance des vertébres. Mais s'il y a

adhérence du poumon à la pleure, ce qui se connoît lorsque le malade sent tout-à-coup une douleur fixe entre les côtes, & qu'on aperçoit une petite tumeur qui se gonfle dans les fortes inspirations ou dans la toux, l'ouverture doit être faite dans le lieu où la tumeur se manifeste. Après l'opération on doit, 1°. faire des injections dans la poitrine, mais lentement & sans effort : elles doivent être composées d'une décoction d'orge & de miel rosat, avec de l'eau d'arquebusade distillée. S'il y a beaucoup de pourriture, on mêle dans les injections, la teinture de myrrhe & d'aloës, mais en petite quantité, & on n'en met point du tout, si c'est un abscès occasionné par un coup de fer & de feu. 2°. On fait usage de la poudre pectorale en guise de thé, & d'une infusion des herbes vulnéraires de Suisse ; le malade en prend un demi-gros le matin à jeun, & trois heures après le dîner : on ajoute à chaque prise dix ou douze gouttes du baume de la Mecque ou du Pérou noir liquide. 3°. Le malade doit prendre, un mois après qu'il a été traité, le lait de chévre ou d'ânesse, & les bouillons de tortue trois heures après : on les fait avec une demi-livre de chair de tortue, & au défaut, on peut faire le bouillon avec deux ris de veau, & une once de riz.

Tisane pour la guérison de ces sortes d'abscès, qui donnent lieu à l'opération de l'Empiéme. Faites prendre au malade en manière de thé, ou en syrop, du lierre de terre, ou de la véronique mâle.

Ou bien un scrupule de poudre de semence d'ortie, mêlée avec du syrop violat, ou autre syrop pectoral.

EMPLATRE. Composition la plus solide de toutes celles qu'on aplique extérieurement. Ce qui leur donne cette consistance, c'est la cire, la résine, la poix, les gommes, les graisses, la litharge, dont elles sont composées en partie.

Voici quelles sont les plus connues par leurs grandes propriétés, avec la maniére de les faire.

EMPLATRE de *Basilicon*. Prenez cire blanche, résine de pin, suif de vache, poix noire, poix de Bourgogne, térébenthine, encens, myrrhe, de chaque une once ; huile d'olive, ce qu'il en faudra : pulvérisez la myrrhe, mettez fondre ensemble toutes les autres drogues avec environ une once d'huile d'olive, coulez la matiére fondue, mêlez-y la myrrhe : le tout fait une Emplâtre qui aide à la suppuration, qui réunit les plaies, & les guérit.

EMPLATRE de charpie. Prenez six onces de charpie hachée menu, une livre & demie d'huile d'olive, douze onces de céruse en poudre, six onces de cire jaune en petits morceaux, & quatre onces d'oliban en poudre. Mettez l'huile & la charpie dans une grande bassine de cuivre sous une cheminée, & les faites bouillir ensemble, en remuant avec

une espatule de fer, jusqu'à ce que toute la charpie soit consommée ; puis ajoutez la céruse avec un peu d'eau, afin qu'elle cuise plutôt, puis la cire : ensuite retirez la bassine du feu, & la matiére étant à demi refroidie ajoutez-y peu à peu l'oliban, en remuant avec l'espatule, & le tout étant bien incorporé, faites-en des rouleaux ou magdaleons. Cet Emplâtre est bonne aux plaies, aux ulcéres, aux cancers & aux maux de mammelles des femmes.

EMPLATRE de Savon. Prenez une livre de *minium* en poudre, demi-livre de céruse aussi en poudre, huile de chénevis ou d'olive deux livres & quatre onces, dix onces de savon de Gènes, ou du blanc en quartier, & quatre onces de térébenthine : mettez le *minium* & la céruse avec l'huile dans une bassine sur le feu : remuez toujours les matiéres, jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées ; puis mettez dedans, piéce à piéce, le savon coupé en petits morceaux, remuez & laissez cuire à feu médiocre jusqu'à ce que la matiére soit grisâtre, & que le tout soit bien cuit, retirez-le du feu, jettez-y doucement les quatre onces de térébenthine, en remuant toujours jusqu'à ce que le tout soit froid : faites-en des rouleaux, & pour vous en servir, étendez-en sur du linge.

Cette Emplâtre est fort bonne pour les maux de mammelles, pour les loupes ; & à l'égard de celles-ci, on ne change point d'Emplâtre qu'elle ne se détache d'elle-même ; pour les abscès, depuis le commencement, jusqu'à ce qu'ils soient ouverts ; pour les douleurs de côté & de l'estomac, on ne change point d'Emplâtre : pour le mal de mere, on la met au-dessus du nombril. Enfin, elle est bonne pour toutes sortes de blessures, tant vieilles que nouvelles, pour les ulcéres, gale, brûlure, sciatique, genoux enflés, &c.

ÉMULSION (l') est une boisson laiteuse, composée d'expression de certains fruits & de graines pilés ensemble dans un mortier de marbre, en versant dessus quelque eau ou liqueur, & en ajoutant quelque syrop convenable.

EMULSION pectorale. Prenez seize grosses amandes douces, jettez-les un moment dans de l'eau chaude, ôtez la peau, mettez-les dans un petit mortier de marbre avec six dragmes des quatre semences froides mondées, & une dragme de semence de pavot blanc, pilez le tout, & étant en pâte, versez-y une cuillerée d'une décoction faite avec de l'orge & des capillaires, battez la pâte, & faites-la dissoudre avec la décoction dont on emploiera jusqu'à une livre & demie ; passez ce lait à travers une étamine blanche avec forte expression, mêlez-y une once de syrop de guimauve, & vous aurez une Émulsion pour trois prises : elle adoucit les âcretés de la poitrine, calme la toux, excite le crachat & le sommeil.

ENCASTELÉ. Terme qui se dit des pieds des chevaux lorsqu'ils ont les talons si ferrés, que le cheval en boite. Cet accident vient de ce que la fourchette étant étroite, le pied ne prend pas le rond qu'il doit prendre au talon près du fer, ce qui fait que la chair qui est autour de l'os du petit pied, étant trop pressée, fait boiter le cheval : il y en a plusieurs causes, comme la sécheresse du pied, la corne altérée, parce que les talons ont été trop ouverts en creusant trop autour des quartiers. *Voyez* Ferrure.

ENCHÈRE. On apelle ainsi l'augmentation de prix qu'on fait, tant sur les meubles, que sur les immeubles qui se vendent en Justice. En fait de biens saisis réellement, on est toujours reçu à enchérir jusqu'à ce que le Juge, en procédant à l'adjudication, prononce le mot *adjugé*. 2°. Tous Enchérisseurs sont tenus de nommer leur Procureur en faisant leur Enchére, élire leur domicile en la maison dudit Procureur, & de faire signifier leur Enchére au dernier Enchérisseur : un Procureur ne peut enchérir au dessus de la somme contenue dans la procuration ; autrement la chose seroit revendue à sa folle Enchére.

ENCHÈRE de quarantaine. C'est un acte qui se fait par le Procureur du poursuivant, criées après le congé d'adjuger & les oppositions jurées, pour indiquer que l'on procédera à la vente & adjudication des biens saisis réellement, moyennant la somme de tant, pour être procédé à la vente desdits biens au quarantiéme jour, au plus offrant & dernier Enchérisseur. L'Enchere doit contenir tout au long les choses saisies, sur qui & à la requête de qui, & les charges & frais, le prix des biens saisis, c'est-à-dire, le quart de sa valeur. L'Enchére doit être lue & publiée l'Audience tenant, & affichée aux portes de la Jurisdiction, & de la Paroisse où les biens sont situés, & à celles des Parties saisies & avec panonceaux royaux. Cette Enchére doit être signifiée au Procureur du saisi, & au procureur des opposans.

Après la quarantaine finie, à compter du jour de la derniére publication, on procéde à l'adjudication qu'on apelle *sauf quinzaine*, pendant laquelle toutes Enchéres sont encore reçues : cette adjudication sauf quinzaine, se publie au Jugement, l'Audience tenant, on l'affiche comme l'Enchére, & on la signifie au Procureur du saisi & des opposans, après ce délai de quinzaine suivant les remises.

Enfin l'adjudication pure & simple. *Voyez* Décret.

La folle Enchére est la publication qui se fait de nouveau aux risques, périls & fortunes de celui qui a le dernier enchéri, & a qui on a adjugé, soit un meuble, soit un bail, soit l'exploitation d'un bois ou d'un fonds, faute d'avoir rempli les conditions de l'adjudication : ainsi s'il ne se présente point d'Enchérisseur qui porte la chose au prix que

l'adjudication a été faite, & qu'au contraire elle soit faite à un moindre prix, le premier Adjudicataire demeure obligé de parfaire ce qui en manquera, jusqu'à concurrence de son Enchére ; à quoi il est contraint par saisie & vente de tous ses biens, & même par corps. L'Adjudicataire est même obligé d'en consigner le prix dans huitaine ou quinzaine ; & faute de ce, on revend l'immeuble à sa folle Enchére.

ENCLOUURE, mal qui arrive aux chevaux. Lorsqu'un cheval a été nouvellement ferré & qu'il boite, on a lieu de présumer qu'il est encloué, c'est-à-dire, ou que le clou presse la veine, ou qu'il a touché le vif. On doit déferrer le pied, remarquer les clous que l'on tire, & avec les triquoises presser tout autour pour sçavoir de quel clou il est blessé. S'il s'y est formé de la matiére, on doit la faire sortir, jetter de l'eau vulnéraire toute froide dans l'endroit & du coton par-dessus, ou de l'onguent de Pompholix qu'on trouve chez les Apothicaires : réitérez ce remède au bout de vingt-quatre heures, & dans peu de tems le cheval sera guéri.

ENCRE à écrire. Maniére de la faire. Prenez deux livres & demie d'eau de pluie, noix de galle concassées & vitriol romain, de chaque quatre onces; gomme arabique, une once : mettez infuser sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures les noix de galle avec le vitriol dans l'eau : puis faites bouillir le tout doucement pendant un quart-d'heure, le remuant avec un bâton : ensuite versez l'Encre dans une cruche, en la coulant doucement par inclination, ou par un gros linge clair, & mettez dans cette cruche la gomme pilée : remettez le tout sur les cendres chaudes pendant un quart-d'heure, remuant toujours avec un bâton pour faire fondre la gomme. L'Encre apaise la douleur des brûlures, empêche qu'il ne s'y forme des vessies : elle apaise aussi celle des hémorroides & leur flux excessif.

ENCRE de la Chine. Nouvelle maniére de faire de l'Encre de la Chine, c'est-à-dire de la même matiére & de la même façon dont les Chinois la préparent. Prenez des noyaux d'abricots, ôtez-en les amandes, envelopez bien exactement les coques dans deux feuilles de choux, l'une sur l'autre, liez le paquet en plusieurs sens, mettez-le dans un four chauffé au point de faire cuire du pain, & avant que le pain soit enfourné : si on n'a pas cette commodité, on le met dans l'âtre de la cheminée lorsqu'il est déja échauffé, on le couvre de cendres & on refait du feu par-dessus : il faut que les coques d'abricots se réduisent en charbon bien consumé, sans brûler, ni jetter de flamme. Lorsque ce charbon est fait, laissez-le refroidir dans ses envelopes ; puis ôtez-les, & pilez le charbon dans un mortier couvert d'une peau à travers de laquelle vous faites passer le pilon, & réduisez-le en poudre de la plus grande finesse. Dans le

même-tems faites fondre dans de l'eau de la gomme arabique en assez grande quantité, pour que l'eau soit un peu épaisse; ensuite mettez de cette poudre sur un marbre poli, versez-y dessus quelques gouttes d'eau gommée, & faites de l'une & de l'autre une pâte de la même manière que l'on broie les couleurs: mettez cette pâte dans de petits moules faits de cartes & frottés de cire blanche, de peur qu'elle ne s'y attache, & la laissez sécher: dès qu'elle est sèche, vous pouvez vous en servir.

ENDUITS ou crépis dont on couvre les murs. Ils se font avec de la chaux & du sable, ou du ciment, ou du stuc. Le stuc est du marbre blanc bien broyé & de la chaux. Pour que l'Enduit soit bon, il ne faut pas employer le sable aussi-tôt qu'il est sorti de la terre; on blanchit aussi les murs avec du lait de chaux faute de plâtre.

ENFANS. Manière de les traiter dans leurs maladies.

Quand on donne des lavemens aux Enfans à la mammelle, on ne doit se servir que de lait ou d'eau d'orge avec demi-once de miel rosat; mais si on ne peut pas leur donner facilement des lavemens, sur-tout s'il leur en faut donner fréquemment, on a recours à un petit supositoire qui oblige l'intestin à se débarrasser des excrémens.

Convulsions des ENFANS. Prenez de l'eau de cerises noires, de fleurs de tilleul, de chacune une once; de la poudre de guttete & de valériane sauvage, de chacune quinze grains: mêlez le tout pour une potion à prendre par cuillerées de deux en deux heures. On se sert aussi de cette potion contre les maladies du cerveau qui attaquent le genre nerveux.

Purgatif pour les ENFANS qui ont des tranchées, & selon les divers âges.

A quatre mois demi-once de syrop de chicorée composé de rhubarbe, étendu dans deux cuillerées de lait.

A huit mois, une once du même syrop & une once d'huile d'amandes douces: mêlez le tout, & donnez-en une cuillerée d'heure en heure.

A dix-huit mois, de la poudre de jalap & de la crême de tartre, de chacune un grain & demi, incorporée dans trois gros du syrop ci-dessus.

A trois ans, de la même poudre & crême, de chacune trois grains, & une demi-once de syrop de fleurs de pêcher: mêlez le tout dans deux cuillerées de lait & de sucre.

A six ans, lorsqu'on leur soupçonne des vers, donnez de la poudre de jalap & crême de tartre, de chacune neuf grains; de la coraline ou poudre contre les vers, douze grains; du syrop de fleurs de pêcher, six gros.

On peut encore user du remède suivant contre les vers. Prenez du mercure crû éteint dans la térébenthine, une

once ; de l'aloës hépatique, une demi-once ; du séné mondé, de la rhubarbe, de chaque deux gros ; de la coraline, du *semen contrà*, de chacun un gros : pulvérisez ce qui doit être mis en poudre, mêlez le tout avec le syrop de chicorée pour former des pilules, dont la dose est de douze à dix-huit grains pour les Enfans, & d'un demi-gros pour les adultes, à prendre dans du pain à chanter, en se couchant. *Voyez* Poudre à Vers.

A huit à dix ans, même poudre & crême, de chacune quinze grains ; du même syrop, une once : délayez le tout dans un peu d'eau pour une dose.

Lorsque les Enfans de trois ans & au-dessus ont une répugnance invincible pour ces purgatifs, on peut leur faire prendre un biscuit qui a le même effet : il doit être ainsi. Prenez du sucre blanc pulvérisé, & des œufs frais, la coque comprise, de chacun neuf onces : de la fleur de farine de froment, quatre onces : de la poudre très-fine de jalap, une once : six gros de l'anis pulvérisé, un gros & demi : faites-en un biscuit selon l'art. La dose est un gros par année jusqu'à quatre ans ; de quatre à six, cinq gros : de six à dix, six à sept gros, de dix à quinze, l'once entière, en augmentant suivant l'âge & la force.

Enflure du ventre des Enfans, apellée le *carreau*. Remède. Faites-leur prendre une cuillerée d'huile de lin le matin à jeun, & continuez quelque-tems. *Eph. d'Allem.*

Maigreur, dite atrophie. Faites prendre pendant neuf jours le matin à jeun, dans le décours de la lune, de la poudre de feuilles de lierre grimpant, séchées à l'ombre : la dose est ce qui peut en tenir deux ou trois fois sur la pointe d'un couteau. On la fait prendre, ou infusée en guise de thé, ou dans un petit bouillon, & ce pendant neuf jours, & on recommence si le mal ne diminue point. *Eph. d'All.*

Mal de dents des Enfans, quand elles veulent percer. Moyen de les faire percer sans douleur. Coupez un peu de la crête d'un coq, & frottez une fois ou deux au plus les gencives de l'Enfant, avec le sang qui en sortira.

Foiblesse de jambes, & qui les empêche de marcher. Prenez feuilles d'hièble, de marjolaine & de sauge, de chacune une poignée, pilez bien ces herbes ensemble, tirez-en du jus ce qu'il en faut pour remplir une bouteille, bouchez-la avec de la paille, mettez-la dans un four aussi long-tems qu'il faut pour cuire un gros pain, puis tirez-la, faites-la refroidir, rompez la pâte, cassez la bouteille, tirez la matière qui sera dedans en forme d'onguent ; conservez-la pour vous en servir de cette manière. Prenez de cet onguent & de la moëlle de jarret de bœuf autant d'un que d'autre, faites fondre le tout ensemble, & frottez-en chaudement & souvent le derrière des cuisses & des jambes de l'Enfant.

Noueure des Enfans. Remède. Prenez de la moëlle de bœuf, de l'urine d'une personne saine & du vin rouge, de chacun deux onces ; faites cuire le tout à un feu très-lent, jusqu'à l'évaporation de presque toute l'humidité : ajoutez à ce mélange chaud, de l'huile de vers de terre, une demi-once : du blanc de baleine, deux gros : de l'huile de noix muscade, un gros : mêlez le tout ensemble pour un liniment, dont on frottera l'épine du dos dans toute sa longueur. *Voyez* Chartre.

ENFLURE du ventre & des jambes après maladie. Remède. Buvez, pendant trois jours consécutifs, la décoction d'une once d'écorce de racine de frêne, faite dans une pinte d'eau, réduite à trois demi-septiers.

ENFLURE & inflammation aux jambes. Remède. Faites fondre un peu de cire blanche, coupée en petits morceaux, dans un pot avec un peu d'huile de noix, remuez-les : & étant bien incorporés, retirez le pot du feu, remuez & jettez-y quelques gouttes d'eau froide qui feront condenser le cérat : oignez-en une feuille de papier gris du plus mince, appliquez-la sur le mal, renouvellez l'onction du papier soir & matin, & continuez jusqu'à guérison.

ENFLURE des jambes dans l'hydropisie. Appliquez dessus des feuilles ou racines de la plante apellée *Bon Henri*. On fait aussi sécher cette plante, & on en incorpore avec une pommade contre la gale. *Ephém. d'All.*

ENFLURE des pieds, pour avoir marché, ou autres défluxions. Remède : faites un peu bouillir de la lie de vin & de la fleur de froment, faites-en un cataplasme, ou pilez du plantain avec du vinaigre, & l'appliquez.

ENFLURE & inflammation des pieds, causée par des souliers. Remède : appliquez sur l'écorchure de l'huile de linge brulé sur le dessous d'une assiette d'étain ; ou appliquez-y de la cendre de cuir de vieux souliers.

ENGAGISTES. Ce sont ceux à qui le Roi a donné quelque chose de son Domaine, à la charge de rachat perpétuel ; car le Domaine du Roi ne se transfére que par engagement, & non par vente: ainsi le rachat n'est jamais prescriptible : les Engagistes ne peuvent recevoir la foi de leurs Vassaux : elle se doit faire à la Chambre des Comptes.

ENGELURE ulcérée, ou mules aux talons. Remède. Fomentez le mal avec l'esprit de vin tout seul, ou avec une décoction de rave, ou de navet rond, ou appliquez dessus des navets cuits en eau & pilés, ou lavez le mal de votre urine chaude, ou mêlez de la graisse de poule avec du suc d'oignon en consistance d'onguent, & l'appliquez. Le jus d'oignon, l'encre à écrire, & tous les remèdes dont on se sert dans les brûlures, sont bons.

Autre Remède. Faites brûler un rat jusqu'à ce qu'il soit réduit

réduit en cendres, & répandez cette cendre sur les ulcéres : réitérez cela deux fois le jour, la guérison sera prompte. *Ephém. d'All.*

ENGOURDISSEMENT de certains membres. Reméde. Prenez une bonne quantité de limaces rouges, mettez-les dans une serviette, couvrez-les de beaucoup de sel médiocrement pulvérisé ; que deux personnes tiennent chacun deux bouts de la serviette, en remuant pendant une heure les limaces & le sel dans cette serviette. Pendez-la ensuite, & mettez au-dessous une écuelle ou autre vase convenable pour recevoir la liqueur qui en découlera, & avec cette liqueur frottez chaudement soir & matin les parties engourdies, comme aussi l'épine du dos. Ce reméde est fort bon pour les verrues, en les oignant deux ou trois fois le jour.

ENGRAIS. On entend par ce terme les divers moyens dont on fait usage pour améliorer les terres : les uns brûlent tout ce qui est sur la surface du champ ; d'autres y répandent de la marne, de la chaux vive, les cendres de buis, celles de tourbe, de la vase des étangs, des excrémens de tous les animaux, des boues des Villes. On améliore encore les terres en y semant du sarrasin, des pois gris, ou d'autres plantes succulentes que l'on enterre par un bon labour lorsqu'elles sont encore vertes.

La suie de charbon de terre, quand on peut en avoir, est un Engrais excellent : on en doit répandre au mois de Janvier, vingt ou vingt-cinq boisseaux pour chaque arpent de terre ensemencé ou de prairie ; elle fait pousser l'herbe, la préserve contre les gelées, tue les vers, les mulots, & détruit la mousse qui est la peste des prairies, hâte la croissance de la récolte, & la rend très-abondante. Les cendres de charbon de terre produisent à peu près le même effet que la suie ; mais il en faut répandre davantage, c'est-à-dire, environ quatre-vingt boisseaux sur chaque âcre de terre, qui est de cent soixante perches.

Cet engrais est excellent sur-tout pour les terres argilleuses, où la mousse & les joncs empêchent le foin de croître. Le mois de Février est le tems le plus favorable pour répandre la suie sur le blé ; car alors on n'a pas à craindre que les neiges séjournent long-tems sur la terre.

L'Engrais rend à la terre la fertilité qu'elle avoit perdue ; il est toujours nécessaire dans les terres foibles, & il l'est quelquefois aux meilleures. L'Engrais est de deux sortes : le premier se fait avec la matière dont on fume les terres, il est composé principalement du fumier que l'on tire des écuries, des étables, des bergeries, ou des ordures des colombiers & des poulaillers, lesquelles fourniſſent des amendemens plus ou moins chauds, étant corrigés l'un

par l'autre ; ou des reſtes des herbages des jardins : à ce mélange on joint toutes ſortes de pailles, d'écorces, les boues des grandes Villes, les crottes de brebis dans les terres que l'on veut engraiſſer, & où on les fait parquer, les cendres des ſavonneries, enfin celles de toutes ſortes d'herbes & de brouſſailles. Cette premiére ſorte d'Engrais donne aux terres une fertilité, mais ſouvent paſſagére. La ſeconde ſorte d'Engrais produit un changement durable, & rend les terres fécondes pour plus de vingt & vingt-cinq ans : cet Engrais ſe fait avec la marne.

C'eſt une eſpéce d'argille blanche, graſſe & friable, qu'on trouve par lits à différens degrés de profondeur, & qui étant répandue dans un champ, y porte la fécondité. Sa vraie deſtination eſt pour les terres maigres, ſéches, infructueuſes, qu'elle remplit de ſels ; mais comme cette matiére n'eſt pas fort commune, bien des Naturaliſtes croient que les lits de terre glaiſe peuvent produire le même effet : ils aſſurent même en avoir fait l'épreuve. On en fait uſage communément en Angleterre. A l'égard des terres fortes, humides, difficiles à deſſerrer, les ſables, les terres graveleuſes leur font autant de bien que la marne en fait aux terres maigres. Il en eſt de même des pierres propres à être calcinées, les coquillages qu'on trouve quelquefois par tas ſous terre, les écailles d'huîtres & de moules, la mouſſe ou herbe qui croiſſent ſur les bords de la mer, & dont on couvre les paniers d'huîtres ; enfin, toutes les matiéres dont on peut tirer beaucoup de ſel, ſont bonnes pour ces ſortes de terres.

ENQUETE, eſt une preuve par Témoins des faits qui ſont mis en avant par une Partie : elle eſt, ou verbale, ou par écrit. L'Enquête verbale eſt celle qui ſe fait à l'Audience dans les matiéres ſommaires & devant les Juges des Seigneurs, les Juges-Conſuls & Juges Royaux ordinaires ; mais elles ſe font au Greffe dans les Préſidiaux & dans les cauſes ſupérieures. L'Enquête par écrit eſt celle qui ſe fait en vertu d'un apointement à informer, lequel doit contenir les faits dans leſquels les Parties ſont contraires, & ordonner qu'elles en informeront reſpectivement.

ENROUEMENT. (Reméde contre l') Prenez trois jours de ſuite, en vous couchant, un gros d'yeux d'écreviſſes préparés. *Ephém. d'All.*

L'eau-de-vie brûlée, après y avoir fait infuſer des figues ſéches, eſt un reméde éprouvé.

Faites une décoction de navets en eau avec un peu de ſucre, & prenez-en le ſoir en vous couchant, & le matin à jeun deux heures avant de manger.

ENSEMENCEMENT des terres. Pour que les terres ſoient bien enſemencées, il faut, 1°. qu'elles aient été

bien préparées ; 2o. il vaut mieux semer de bonne heure que trop tard, afin que les plantes résistent mieux aux rigueurs de l'Hyver ; le tout pourvu que la saison n'y soit pas contraire : il faut encore avoir égard à la situation des climats ; car les uns exigent qu'on seme plutôt, les autres plus tard ; 3o. choisir le meilleur blé qu'il est possible, & pour cet effet, ne se servir pour semer que de celui qui aura acquis une entière maturité ; préférer le blé qu'on aura récolté dans une année chaude & séche, à celui qui aura été cueilli dans une année froide & humide ; & celui qui a crû sur des hauteurs, à celui des bas fonds ; celui qu'on a égrainé des épis, à celui qui est pris au tas dans le grenier. Ainsi le plus court est de ne faire battre les blés qu'on destine pour les semences, que deux ou trois jours avant de semer. On fera bien encore de ne les point battre avec des fléaux, mais de fraper les gerbes sur des solives placées dans le grenier, à deux pieds & demi de hauteur.

Cette derniére attention est capable, selon les connoisseurs, de préserver les blés de la nielle ou du charbon, par la raison que cette semence n'aura pas été mêlangée avec du blé qui pourroit être charbonné.

4o. Observer le tems propre pour semer : ainsi, si la terre est fort séche à cause des chaleurs, il faut attendre qu'il ait tombé de la pluie ; il en est de même si la terre étoit trop humide.

En suivant le systême de la nouvelle culture, il suffit de semer à cinq rangées, ce qu'on peut exécuter d'un seul trait de semoir, en le garnissant de cinq sacs ; mais cela ne doit être pratiqué que dans les bonnes terres ; car à l'égard des terres médiocres, trois rangées tout au plus suffisent, & après qu'elles auront été bien ameublies.

2. Comme la distance entre toutes les plantes doit être égale dans la longueur des rangées, on a éprouvé que cette distance n'étoit pas trop grande en les mettant à six pouces les unes des autres : à l'égard de la quantité suffisante de semence, le plus juste milieu qu'on puisse tenir entre le trop & le trop peu, c'est de mettre à la fois dans la longueur des rangées six grains de blé, de six pouces en six pouces : c'est la voie la plus sûre pour que tout le terrein soit garni d'un nombre convenable de plantes. On peut néanmoins s'écarter de cette régle étroite lorsque les terres sont bien fertiles, bien préparées, & non sujettes aux insectes, & sous un climat où les Hyvers ne sont point rigoureux.

Il faut bien prendre garde de ne pas mettre les grains trop profondément dans la terre. Les blés, par exemple, dans les terres fortes réussissent moins bien si on les couvre d'une trop grande quantité de terre ; il suffit qu'ils le soient d'environ deux pouces.

ENTE ou Greffe, c'eſt la même choſe. *Voyez* Greffe. On entend auſſi par le mot d'Ente, la compoſition qui ſert à couvrir la fente des arbres qui reſte entre les deux greffes; la meilleure eſt celle qui ſe fait avec une demi-livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, deux onces de térébenthine commune: on fait fondre le tout dans un pot de terre verniſſé; enſuite on le laiſſe refroidir douze heures: on y trempe des morceaux de toile de la grandeur de la plaie des arbres.

ENTORSES & foulures de nerfs. Reméde. Prenez de l'huile de lin, trois onces; de la cire jaune, une once; du ſang de dragon, un gros & demi; du camphre, de l'alun, de la pierre hématite, de chaque deux gros; du laudanum ſolide, trente grains. Faites fondre la cire dans l'huile de lin ſur un petit feu, & faites une poudre du ſang de dragon, de l'alun & de la pierre hématite, que vous incorporerez dans la cire & l'huile à demi refroidies; ajoutez-y enſuite le laudanum & le camphre, diſſous auparavant dans un peu d'eſprit de vin.

Ce liniment eſt excellent: il faut en oindre la partie bleſſée, & mettre par-deſſus une compreſſe trempée dans l'eau froide, & réitérer juſqu'à guériſon.

Lorſque l'Entorſe eſt nouvelle, mettez auſſi-tôt le pied dans un ſeau d'eau froide, cela empêchera les ſuites fâcheuſes; enſuite faites cuire un oignon coupé par rouelles dans de l'huile d'olive, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent, & l'appliquez.

ENTORSES des chevaux. Un cheval ſe donne une Entorſe, lorſqu'en marchant dans un terrein raboteux, le boulet ſe tourne à côté avec violence, & que les ligamens qui le tiennent avec le paturon s'allongent: cet accident fait d'abord boiter le cheval. Si l'Entorſe n'eſt pas rude, le repos ſeul peut la guérir; ſi elle eſt conſidérable, on doit y remédier auſſi-tôt. Les Entorſes aux jambes de derriére ſont plus dangereuſes.

Reméde. Frottez le boulet avec égale partie d'huile de térébenthine & d'eau-de-vie battues enſemble; imbibez-en un linge mis en quatre doubles, & l'appliquez autour du boulet, liez-le avec enveloppe, réitérez de ſix en ſix heures.

Si l'os du boulet étoit demis, & que la douleur l'empêchât de ſe fixer, il faut le repoſer en ſa place, couper le poil autour du boulet, y mettre ſur du cuir une emplâtre pour les diſlocations, & de la laſſe par-deſſus l'emplâtre, & poſer autour du boulet à égale diſtance ſix écliſſes minces, longues de quatre ou cinq pouces, entortillées de filaſſe, & liées avec un ruban de fil fort large: on laiſſe cet apareil neuf jours; mais on frotte tous les jours la jambe & l'épaule comme ci-deſſus; on recommence au bout de ce

tems la même opération ; on suspend le cheval, pour qu'il soulage sa jambe.

EPAVES. On entend par ce mot les bêtes égarées, ainsi que toutes les choses mobiliaires qui ne sont reclamées de personne : elles appartiennent au Seigneur haut-Justicier ; c'est un de ses droits. Celui qui a trouvé une Epave est obligé d'en faire la dénonciation aux Officiers du Seigneur, à peine d'amende arbitraire. 2°. Le Seigneur est obligé de faire publier aux lieux accoutumés pendant trois Dimanches consécutifs aux Prônes de la Paroisse lesdites Epaves ; & si dans quarante jours après la première publication, celui auquel elles appartiennent vient les demander, elles lui doivent être rendues en payant la nourriture & frais de Justice, & ledit tems passé, elles sont acquises au Seigneur.

EPEAUTRE. (l') espéce de grain qui tient le milieu entre le froment & l'orge. Sa plante ressemble assez à celle du froment ; son grain est petit & noirâtre : on en fait du pain agréable au goût, mais difficile à digérer.

EPERLAN. Petit poisson de mer, de couleur perlée, long comme le doigt, gros comme le pouce : il remonte dans les rivières : c'est un poisson de fort bon goût : on le prend à la nasse dans les rivières & aux grands filets. Comme il y a des ruisseaux où ils abondent, on y pratique des batardeaux pour détourner l'eau, & on le prend facilement : la saison de les prendre est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâques ; on ne les prend point à l'hameçon.

EPERVIER. Oiseau de proie : il a le bec courbe en dessous, les yeux fort luisans, les pieds armés d'ongles longs & forts, & les plumes de différente couleur ; il se nourrit d'oiseaux, de lapins, de rats, de grenouilles ; il fait son nid sur des rochers & les arbres les plus élevés.

EPERVIER. On apelle ainsi un filet à prendre du poisson : on le fait de mailles de fil retors. Les mailles ont douze pouces de large, & on travaille le filet en rond ; il imite assez la figure d'un éventail renversé : on le garnit de balles de plomb jusqu'au poids de vingt-cinq livres, selon l'étendue du filet : elles doivent être percées comme des balles de fusil, & percées dans le milieu pour y enfiler une ficelle que l'on noue tout contre la balle.

EPICES. On apelle ainsi toute sorte de fruit d'arbre ou de plante aromatique, & qui a des qualités chaudes & piquantes, comme le poivre, la muscade, la cannelle, le clou de girofle, le gingembre ; on apelle aussi de ce nom tout ce qui est pour l'assaisonnement des sausses & des ragoûts.

EPILEPSIE (l') ou Mal caduc, est une convulsion de tout le corps, par laquelle le malade tombe subitement, privé de toutes les fonctions des sens, en jettant de l'écume

par la bouche. Cette maladie n'eſt pas continuelle ; mais elle revient de tems en tems.

Reméde. Prenez une bonne poignée de feuilles de *ruta capraria* ou *galega*, broyez-les dans un mortier, puis faites-les infuſer pendant douze heures dans un grand verre de vin blanc, paſſez le tout par un linge, & faites avaler la liqueur à jeun au malade pendant ſix jours, ſçavoir, les trois derniers de la lune, & les trois premiers de la nouvelle, & continuez ce reméde pendant un an de trois en trois mois.

Ou prenez du véritable gui de chêne avec les feuilles & graines, & toutes les petites branches tendres, mettez-les dans un pot, & faites-les ſécher doucement dans un four ; mettez le tout en poudre, & donnez-en au malade dans quelque véhicule convenable autant qu'il en peut tenir ſur une piéce de vingt-quatre ſous, & pour les enfans un peu moins, à proportion des forces & de l'âge. Il faut le donner le matin & le ſoir, trois jours avant & trois jours après la pleine lune, & continuer ce reméde pendant quelques mois.

Ou faites boire au malade du vin où l'on ait fait infuſer de la ſauge.

Les remédes qui provoquent l'éternument ſont bons pour cette maladie.

Autres Remédes. Prenez des gouſſes d'ail, pilez les bien, buvez le ſuc qui en proviendra ; ou bien mangez-en de tems en tems : la rue priſe en breuvage eſt auſſi fort bonne.

Prenez une noiſette, vuidez-la par un petit trou, empliſſez-la de vif-argent, bouchez le trou avec de la cire d'Eſpagne, envelopez-la dans un petit morceau d'écarlate, & l'ayant bien couſu, pendez-la au cou du malade, enſorte qu'elle vienne toucher au creux de l'eſtomac : ou bien un morceau de gui de chêne toujours frais, & qui n'ait point été mis au four.

Faites-lui prendre un gros de lierre terreſtre dans un verre d'eau pendant ſept jours, ou un gros de ſel volatil de ſang humain.

Tirez de terre la racine de la grande valériane ſauvage dans le mois de Mars, faites-la ſécher, réduiſez-la en poudre, faites-en prendre au malade environ un gros & demi dans un verre de vin blanc le matin ; réitérez ce reméde ſelon le beſoin, après avoir diſpoſé le malade par la ſaignée & quelques purgations.

Faites prendre au malade pendant trois jours, & à jeun, une dragme de la poudre du crâne d'un pendu, avec trois grains de pivoine dans une cuillerée d'eau de lavande ; le crâne doit avoir été grillé pour être mis en poudre.

Prenez quatre onces de pivoine mâle, faites-les bouillir dans quatre pintes d'eau juſqu'à la conſomption de la moitié, & faites-en prendre huit ou neuf jours conſécutifs au

malade, un verre chaque jour le matin à jeun, y ajoutant six gouttes d'esprit de vitriol.

Nouveau Remède pour l'Epilepsie donné par un Médecin d'Allemagne.

Faites distiller une huile, de telle partie qu'il vous plaira d'un animal, dans une retorte jusqu'à ce qu'elle ne laisse aucun sédiment, ce qui arrive à la quinziéme distillation; donnez trente gouttes de cette huile au malade à jeun, avant le retour du paroxisme; elle lui procure un sommeil de plusieurs heures, au bout desquelles il se trouve parfaitement guéri. Ce remède apaise les mouvemens convulsifs: on en a fait l'expérience avec du sang de daim qu'on avoit fait sécher peu à peu. On doit néanmoins examiner si l'Epilepsie est idiopathique ou symptomatique; car dans cette seconde, elle produit moins d'effet que dans la premiére; 2°. il faut détruire la cause matérielle de la maladie, & éxaminer l'opération de ce remède; 3°. éxaminer la cause qui peut en empêcher l'effet, & s'efforcer de la détruire. Au reste, cette huile ne fait dormir, ni éternuer ceux qui se portent bien, & n'a aucune fâcheuse suite.

ÉPINARDS. Plante dont la racine est menue & la tige haute d'un pied, chargée de feuilles vertes. Ils se multiplient de graine semée à la mi-Août sur une planche bien labourée dans des rayons profonds de deux doigts, éloignés d'un pied l'un de l'autre, & couverts de terre. Ces rayons sont une espéce de petite rigole qu'on tire au cordeau sur des planches pour y semer des graines: on les sarcle, on les arrose: les premiers semés peuvent être coupés à la mi-Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations.

MANIÉRE de faire cuire les Epinards dans leur jus. Epluchez-en la quantité que vous voudrez, lavez-les, mettez-les en entier sans les couper dans une casserole avec deux oignons piqués d'un clou, bouquet de fines herbes, du sel, du poivre, du beurre convenablement; couvrez la casserole, mettez-la sur un petit feu, faites-les cuire lentement, & remuez-les de tems en tems. Etant cuits, mettez-y un petit morceau de beurre manié avec de la farine, & gros comme une noix de sucre: observez qu'ils ne soient point trop gras.

ÉPINE entrée dans la chair, ainsi qu'autres corps étrangers. Remède: mettez dessus une emplâtre de poix noire, & dans peu la tumeur sortira.

Ou mettez dessus une éponge ou plumaceau imbu du suc de grande valériane; liez ensuite dessus l'herbe pilée, elle attirera l'Epine, fer ou écharde dehors, & guérira la plaie.

Ou apliquez de la gomme ammoniac, & de l'auronne pilée avec vinaigre, ou des limaçons pilés avec leurs coquilles.

EPINE-VINETTE ou Aube-Epine. Arbrisseau qui a des épines longues, menues & blanchâtres : son écorce est blanche & polie, son bois jaune & gluant, ses feuilles sont longues & déliées, la fleur qu'elle jette au mois de Mai est jaune & odorante, son fruit est semblable aux pepins de grenade. Cet arbrisseau a beaucoup de racines, & pousse du pied plusieurs surgeons : le plant de ces petits arbres est fort utile à la campagne, parce qu'ils servent de sujets pour greffer les arbres fruitiers. L'Epine-vinette est fort commune : elle vient dans les haies & au bord des bois ; elle se plaît dans les lieux frais.

EQUARRISSAGE. *Voyez* Esquarrissage.

ERABLE. Arbre de futaie, dont le bois est blanc, tortueux & fort dur : ses feuilles sont fort larges & un peu pointues ; il jette beaucoup de branches, mais peu de verdure.

Il croît dans les bois & dans les lieux ombrageux, au pied des grands arbres : il aime les terres grasses & humides. On emploie l'Erable pour faire des ouvrages de marqueterie : il est d'un grand usage pour les Armuriers, pour les affuts de toutes sortes d'armes : on en fait des jougs ; on le débite ordinairement en grume & de plusieurs échantillons ou grosseurs & longueurs, depuis dix jusqu'à dix-huit pieds de long : il fait d'excellent charbon.

ERESIPELE (l') est une inflammation de quelque partie de la chair, & qui paroît sur la peau : elle est causée par l'âcreté du sang : on doit aussi-tôt saigner le malade, & lui donner des alimens rafraîchissans.

Remède. Prenez esprit de vin rectifié, quatre onces, camphre, demi-once : faites dissoudre le camphre dans l'esprit de vin, trempez des linges dans cette liqueur, appliquez-en sur la partie malade, & renouvellez à mesure que les linges sécheront.

Autre Remède. Pilez du cerfeuil, & appliquez-le, ou bien trempez des linges dans de l'eau de savon, & les appliquez.

Autre Remède. Prenez des fleurs de sureau deux poignées, faites-les infuser dans une pinte d'eau bouillante, & fomentez-en la partie affligée, plusieurs fois le jour. Cette fomentation est adoucissante & tonique, & un des plus sûrs remèdes que l'on puisse employer extérieurement. Les médicamens onctueux, ni les répercussifs, ni les astringens froids, tels que l'oxicrat, ne valent rien en pareil cas, & sont même dangereux.

ESCOMPTE. C'est le droit qui est dû à un Banquier ou à tout autre, lorsqu'il paie un billet ou lettre de change avant l'échéance, ou quand la dette est difficile à éxiger.

ESCUBAC. Liqueur. La base en est le safran, l'eau-de-vie & le sucre. Le safran de France est le meilleur ; sa bonne

bonne couleur eſt un jaune rouge : car la couleur brune eſt un ſigne qu'il eſt vieux. Voici la recette du véritable Eſcubac.

Mettez dans l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, trois gros de ſafran, dix gouttes de chaque quinteſſence des fruits à écorce, de cédrat, bergamote, orange de Portugal & limon, un demi-gros de vanille pilée, un gros de macis pilé, huit clous de girofle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi-gros de coriandre, le tout pilé & diſtillé ſur un feu tempéré. Obſervez de ne pas tirer de phlegme. Pour le ſyrop, mettez quatre livres de ſucre & deux pintes d'eau, & pour la teinture, une demi-once de ſafran avec une chopine d'eau bouillante ; on doit remuer le ſafran dans une partie de cette eau, & le preſſer avec une cuiller, afin que la couleur ſe décharge : couvrez la liqueur ; mettez encore pluſieurs fois de cette eau en remuant toujours, & en preſſant le ſafran juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de couleur au ſafran, & que la teinture ait un coup d'œil foncé. *Voyez* Huile de Vénus.

ESPALIERS. On apelle ainſi les arbres fruitiers plantés le long des murailles d'un jardin, & dont les branches ſont attachées depuis le pied juſqu'en haut, à un treillage qu'on aplique aux murailles. Les Eſpaliers ſont deſtinés pour les fruits difficiles à mûrir, & qui ne peuvent réuſſir que de cette maniére, tels que les pêches & les poires de la premiére qualité, comme le beurré, la créſane, le ſaint-germain, la virgouleuſe, les ceriſes précoces, les prunes hâtives, les perdrigons violets.

Les Eſpaliers les mieux expoſés, ſont ceux qui le ſont au Midi ; ceux au Levant viennent après. On doit réſerver les Eſpaliers du Midi pour les bons-chrétiens d'hyver, pour les muſcats, & tout ce qui mûrit difficilement, & ceux du Levant pour les pêchers. L'aſpect du Couchant n'eſt pas mauvais ; celui du Nord eſt le moins favorable.

Les curieux de beaux Eſpaliers uſent quelquefois d'induſtrie à cet égard : au lieu de preſenter les quatre murs aux quatre points du monde, ils y font tourner les quatre coins qui réuniſſent les murs ; d'où il arrive que le ſoleil en ſe levant, échauffe les Eſpaliers qui ſe joignent au point du Couchant : quand il eſt parvenu à midi, il échauffe les deux murailles qui ſe réuniſſent vis-a-vis du côté du Nord : enfin, lorſqu'il baiſſe, il porte à la fois ſes rayons ſur les deux murailles qui s'avancent vers le Levant.

Le bois ou treillage qui ſoutient les Eſpaliers, doit être de châtaignier ou de cœur de chêne, défendu contre la pourriture par une couche de jaune, enſuite par une de verd de montagne en huile ; un pareil treillage peut durer plus de quarante ans : ſi on le trouve trop coûteux, on peut ſe contenter d'un treillage de gros fil d'archal, & y paſſer

une huile pour empêcher la rouille : il dure encore plus long-tems.

A l'égard de la maniére de planter les Espaliers & les buissons, on doit se régler pour la distance entr'eux sur les murailles. Si, par exemple, la muraille n'a que sept ou neuf pieds, on doit éloigner davantage les arbres l'un de l'autre, afin qu'ils puissent s'étendre sans confusion, & regagner par les côtés la liberté qu'on leur ôte vers le haut. Mais si la muraille est haute de douze ou quinze pieds, on les serre davantage, en observant de placer un arbre nain entre deux arbres de demi-tige, pour mettre à profit tout le mur. Au reste, c'est la bonté du fonds qui doit fixer cette distance : car s'il est bon, les poiriers & les pêchers doivent être mis à la distance de neuf pieds l'un de l'autre, & les abricotiers & les pruniers à la distance de douze, parce qu'ils jettent plus de bois, & que, par conséquent, il faut les étendre : mais si le fonds est médiocre, les premiers ne doivent être espacés que de six pieds, & les seconds que de neuf, parce que les arbres s'étendent : que si le fonds est bon, on met six pieds de distance entre les hautes & les basses tiges : s'il est médiocre, on n'en met que quatre.

Quant à la maniére de les planter, on doit d'abord faire, le long de la muraille, une tranchée, large de six pieds, sur trois de profondeur. A l'égard des buissons qui ne sont pas en Espaliers, on la doit faire de huit pieds de large, sur trois ou quatre de profondeur, pour entretenir ses racines en tout tems. 2°. On doit remplacer de terre tirée de la tranchée par une meilleure, ou du moins y en mêler une autre d'une qualité propre. 3°. Quand on veut planter un arbre sur le champ, il ne faut point lui tailler sa motte, ni mettre ses racines à l'air, tout cela l'affoiblit : il faut, au contraire, lui conserver tout ce qui s'y trouve de racines saines, c'est-à-dire, sans écorchure, sans meurtrissure, & même le chevelu quand il est frais, parce qu'un tel arbre réussit beaucoup mieux que celui qui a été planté avec des racines taillées de court. 4. L'arbre étant posé dans son trou, il ne faut point garnir de fumier le fond de la fosse, parce qu'il empêche la terre de se lier autour des racines, & qu'il forme des vuides en se dissipant : mais on en doit mettre au pied des arbres, vers la surface, parce qu'alors les sels en descendent utilement vers la racine : on couvre ce fumier d'un peu de terre pour la propreté : d'ailleurs, cette couverture les préserve du trop grand froid ou du trop grand hâle. 5°. Le tems de planter ces arbres, est depuis le commencement de Novembre jusqu'à la mi-Mars pour les terres maigres, & en Février & en Mars dans les terres fortes, parce que l'humidité dont elles sont pleines pourroit altérer les jeunes plans pendant l'Hyver. Lorsqu'on veut

transplanter des arbres, on doit choisir l'une ou l'autre de ces deux saisons, & il faut, dans ce cas, faire ensorte que la terre soit bien liée & raprochée avec la main autour des racines dans toutes leur longueur : si c'est au Printems, on doit verser de l'eau par-dessus.

Maniére de tailler les Espaliers. Un Espalier doit avoir une demi-tige, lorsqu'on veut qu'il remplisse le haut de la muraille : mais il n'en doit presque point avoir lorsqu'il doit occuper le bas : il faut qu'il ait, de côté & d'autre, bon nombre de fortes branches, à peu près également distantes, pour former éxactement l'éventail, sans qu'il laisse aucun vuide, sans croiser l'un sur l'autre : enfin, il doit être arreté à sa juste place, c'est-à-dire, ni trop haut, ni trop bas. Pour que l'arbre prenne cette forme, on doit tâcher de ménager le cours de sa séve, de maniére qu'elle travaille également des deux côtés : retrancher ce qu'elle pousse de mauvais sens, comme sur le devant de l'arbre ou vers le bas : on doit plutôt laisser croiser une branche sur l'autre, que de laisser du vuide dans l'étendue de l'arbre. *Voyez* Arbres, Article de la Taille.

ESPRIT (l') de vin simple, est une partie d'eau-de-vie qu'on a distillée, & de laquelle on a tiré la partie phlegmatique qui étoit restée après la premiére distillation ; mais la quantité d'esprit de vin qu'on en tire, est relative à la force de l'eau-de-vie qu'on distille. Lorsque l'eau-de-vie est bonne, sur dix pintes d'eau-de-vie on doit tirer cinq pintes d'Esprit, ou au moins quatre pintes & demie.

L'Esprit de vin est la base de toutes les opérations de la distillation des liqueurs.

L'Esprit de vin rectifié est ce même Esprit de vin qu'on repasse une ou deux fois à l'alambic, pour le débarrasser, autant qu'il est possible, de toute la partie phlegmatique ou aqueuse.

L'esprit ardent est celui dans lequel, après plusieurs rectifications, il ne reste plus aucune partie phlegmatique.

La meilleure méthode pour faire de l'Esprit de vin rectifié, c'est, 1°. de repasser l'Esprit de vin simple à l'alambic : 2°. quand on a tiré l'Esprit de vin, on ôte de l'alambic ce qui y reste, & qui est ordinairement la moitié de l'eau-de-vie, & l'on remet dans la cucurbite la partie distillée, à laquelle on fait même chose que ci-dessus : on en retire encore la moitié : on en fait brûler un peu dans une cuiller pour l'essayer : & quand le feu est éteint, on juge par l'eau qui reste, à quel point l'Esprit de vin est rectifié.

La voie la plus ordinaire pour rectifier l'Esprit de vin, est à feu nu, mais elle est dangereuse : celle au bain-marie, ou au bain de vapeur, l'est beaucoup moins, mais elle est la plus longue.

Une preuve que l'Esprit de vin est bien rectifié, c'est lorsqu'après s'en être frotté les mains, elles demeurent très-sèches ; ou lorsqu'après avoir trempé du papier dans l'Esprit de vin, & l'avoir aproché d'une chaudière, le papier prend feu.

ESQUARRISSAGE. Terme de Commerce de bois, qui signifie rendre carré, & selon les proportions dont doivent être coupées les poutres, solives & autres piéces de charpente : c'est sur l'Esquarrissage que se mesurent l'épaisseur & la largeur du bois. Pour équarrir une poutre ou solive, c'est-à-dire, la réduire à une forme carrée, il faut retrancher la moitié de l'arbre.

ESQUINANCIE, ou mal de gorge. Remède. Prenez des feuilles d'aigremoine, deux poignées ; de celles de ronce, de plantain, de chacune une poignée, & une grenade ; mêlez le tout dans un pot de terre avec trois chopines d'eau, que vous réduirez à une chopine ; passez la liqueur par un linge, & ajoutez-y assez de sucre pour faire un syrop plus épais que le syrop ordinaire ; donnez-en au malade une cuillerée de quart-d'heure en quart-d'heure, le laissant fondre dans la bouche.

Autre Remède. Prenez huit navets de moyenne grosseur, autant de carottes ; lavez & ratissez-les, faites-les bouillir dans trois pintes d'eau, que vous réduirez à moitié, passez par un linge, ajoutez-y une once de sel végétal : que le malade se gargarise souvent avec cette décoction tiéde, & qu'on lui en aplique le marc entre deux linges, le plus chaudement qu'on pourra.

Apliquez par dehors, autour de la gorge, un linge trempé en jus de joubarbe, & le renouvellez quand il sera sec. Tous ces remédes auront encore plus de vertu, s'ils sont précédés de la saignée. *Voyez* Gosier.

ESSAIM d'Abeilles. *Voyez* Abeilles.

ESSENCE. On apelle ainsi la partie la plus subtile que l'on tire des substances dont on fait des extraits par la distillation. Les Essences sont tirées des fleurs, des fruits, ou des aromates.

ESTOMAC. C'est la partie du corps qui reçoit les alimens : c'est là où ils se cuisent, & où ils se convertissent en suc blanc, qu'on apelle chyle, lequel allant au cœur par les veines lactées, se convertit en sang, en se mêlant & circulant avec lui. L'Estomac est sujet à bien des maux, & tout le corps se ressent de son dérangement.

Foiblesse d'Estomac. Remède pour le fortifier : rompez une noix muscade en quatre ou cinq morceaux, mettez-les infuser pendant dix ou douze jours dans une pinte d'eau, & au bout de ce tems buvez-la à diverses reprises ; ou avalez, le matin à jeun, vingt ou vingt-cinq baies de genié-

vre, & continuez selon le besoin. Le vin chaud pris dans les repas, corrige aussi cette foiblesse.

Estomac malade & ruiné. Reméde : mettez infuser à froid, dans une forte bouteille, une once d'yeux de cancres, broyés fort menu, l'espace de vingt-quatre heures, dans trois pintes de vin ; remuez le tout plusieurs fois le jour ; buvez de ce vin à tous vos repas, en y mêlant de l'eau à l'ordinaire. Quand le premier vin est bu, on verse dans la même bouteille, sur la même poudre, autant de vin que la premiére fois, & on le fait infuser vingt-quatre heures.

Pesanteurs, douleurs & plénitudes d'Estomac, provenant de l'abondance des crudités. Le reméde le plus prompt est d'avaler trois ou quatre grains entiers de poivre noir, comme on avale des pilules ; mais on ne doit rien prendre de trois ou quatre heures après.

Estomac refroidi. Reméde : faites infuser de la petite sauge un jour entier ; buvez-en un verre à jeun, & un autre en vous couchant ; ou bien avalez, à la fin du repas, cinq ou six grains de poivre blanc.

Ardeur ou inflammation d'Estomac. Reméde : prenez une once de vieux sucre rosat, & demi-once d'yeux de cancres, mêlez-les en poudre deliée, ajoutez-y un peu de bol d'Arménie, broyez le tout, & donnez-en au malade.

Le pourpier mangé avec du vinaigre, éteint l'inflammation de l'Estomac.

Douleur d'Estomac, dite Cardialgie : c'est une douleur vive qu'on sent vers l'orifice supérieur de l'Estomac, accompagnée de défaillance & d'envie de vomir. Reméde : apliquez dessus l'Estomac, cinq ou six feuilles de papier gris, jusqu'à la guérison. Prenez du vin d'absinthe, ou du vin dans lequel on a fait cuire de la muscade. *Voyez* Vomissement.

Estomac qui digére mal à cause des glaires & des sérosités. Reméde pour le rétablir dans ses fonctions, & le fortifier. Prenez des racines de chicorée sauvage, de patience sauvage, d'aunée, de polypode de chêne, ratissées & concassées, de chacune une demi-once : faites-les bouillir avec demi-livre de collet de mouton dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à deux bouillons ; ajoutez-y la derniére demi-heure des feuilles d'aigremoine, de chicorée sauvage, de bourrache, de chacune une demi-poignée ; coulez le tout avec legére expression : partagez en deux doses, à prendre une le matin à jeun, & l'autre le soir ; faites fondre dans chacune un gros de sel de glauber, & ajoutez à celle du soir vingt grains de tartre martial soluble. Prenez de ces bouillons pendant quinze jours, & purgez-vous, après les avoir commencés, & en les finissant.

Ils conviennent aux perſonnes phlegmatiques, cacochymes, pituiteuſes, & à celles qui ſont attaquées de vertiges, d'engourdiſſemens, d'enflures naiſſantes, & autres maladies qui viennent du vice des digeſtions.

ESTOMAC froid & pareſſeux, foible & débilité par le défaut d'activité de ſes levains. On connoît qu'il eſt tel aux urines, lorſqu'elles ſont claires, aqueuſes, ſans couleur, un peu troubles, avec un ſédiment blanc, & lorſqu'avec cela le malade n'a, ni fiévre, ni ſoif, ni chaleur. Reméde pour le fortifier. Prenez une poignée de feuilles d'abſinthe mondées & ſéchées à l'ombre, verſez deſſus une pinte de bon vin blanc, les laiſſant macérer à froid pendant vingt-quatre heures dans un vaiſſeau bien fermé, paſſez enſuite le vin, & gardez-le pour l'uſage: la doſe eſt d'un verre le matin à jeun pendant quinze jours. Mais on doit ſupoſer qu'avant de faire uſage de ce vin, l'Eſtomac a été nettoyé par des purgations ſuffiſantes, & qu'il ne s'agit que de le fortifier. Ce reméde ne convient qu'aux tempéramens relâchés & pituiteux, & il eſt contraire à ceux qui ſont ſecs, bilieux & échauffés.

Reméde pour fortifier l'Eſtomac, lorſqu'on a été purgé convenablement. Prenez de la conſerve d'abſinthe, une demi-once; de l'opiate de Salomon & de l'extrait de geniévre, de chacun deux gros: mêlez le tout, & réduiſez-le en bol de la groſſeur d'une aveline, pour prendre à dîner & à ſouper. *Voyez* Maladies chroniques. *Voyez* Obſtructions.

Autre reméde contre l'ardeur d'Eſtomac. Prenez du ſel de prunelle, un demi-gros; de l'eau de ſureau, une chopine: mêlez le tout, & partagez-le en deux doſes à prendre dans la journée pendant pluſieurs jours. *Eph. d'Allem.*

ESTRAGON. Plante d'un goût un peu fort, & dont on fait uſage dans les ſalades. On le multiplie de graine & de plants enracinés: on le plante au mois de Mars, & on l'eſpace de quelques pouces.

ESTURGEON. Gros poiſſon de mer qui monte les riviéres. Il a le muſeau pointu, le ventre plat & le dos bleu. On fait la colle de poiſſon du ventre de l'Eſturgeon; la chair du ventre eſt la partie la plus délicate de ce poiſſon.

On l'aprête de diverſes maniéres. On peut le faire cuire au court bouillon comme le brochet, & étant cuit, le ſervir à ſec. On en fait auſſi un haricot avec des navets, le coupant par petits morceaux. Pour cet effet, on le fait cuire à l'eau & au ſel, poivre, thym, oignons, clous: on le paſſe au roux avec du lard, on le met égoutter, & on le jette dans un coulis préparé avec les navets.

ETABLES. Lieu où l'on met les vaches, les ânes & les autres animaux de cette ſorte. On les conſtruit dans la baſſe-cour & ſans beaucoup de recherches: leur meilleure expo-

sition est au midi. On y fait un plancher au-dessus pour les fourrages de ces animaux, & ceux-ci en sont plus chaudement : le terrein doit en être plus bas que celui des autres piéces.

ETANG. Réservoir d'eau douce situé dans un lieu bas, & fermé par une chaussée ou digue, pour y mettre du poisson, qui s'y nourrit & y multiplie. Il est permis à un chacun de faire des Etangs sur ses héritages ; mais en quelques Coutumes il n'y a que les Seigneurs hauts-Justiciers qui aient ce droit.

Maniére de faire un Etang. 1°. L'endroit que l'on destine à un Etang, doit être au bas d'un côteau élevé des deux côtés : il doit avoir une pente, afin que les eaux puissent s'écouler facilement par un côté. Il est essentiel qu'il reçoive les eaux de quelque ruisseau ou fontaine, & qu'il ait quelque étendue, & environ huit ou dix pieds de profondeur dans le milieu.

2°. La chaussée qu'on y fait, & qui sert à soutenir l'eau de l'Etang par le côté où est sa pente, doit être construite de la terre la plus forte, telle que la glaise, & des meilleurs matériaux : la hauteur & la largeur en doivent être proportionnées à la quantité d'eau que peut contenir l'Etang. On doit la dresser en talut, de maniére que le côté le plus escarpé soit en-dedans de l'Etang, & y laisser une ouverture pour faire écouler les eaux : on y plante dessus des arbres, comme des ormes, des chênes, des charmes & autres, qui par leurs racines donnent encore plus de solidité à la chaussée.

3°. L'endroit qui joint la chaussée, & qu'on apelle le poële, doit être plus bas d'un pied & demi que le reste de l'Etang, afin que l'eau s'y retire, lorsqu'on met à sec l'Etang, & que l'on y prenne facilement le poisson.

4°. On doit placer une bonde au bas de l'Etang : c'est une piéce de bois qui en bouche l'ouverture, & qu'on léve avec des leviers & une vis : elle doit être construite avec beaucoup d'attention, & placée par des gens entendus à ces sortes d'ouvrages.

5°. Il faut pratiquer une décharge à côté de l'Etang, pour remédier aux inconvéniens de la trop grande quantité d'eau.

Quant à l'empoissonnement, on ne doit mettre dans un Etang que les poissons qui peuvent y vivre, & multiplier. Ainsi on doit avoir égard à la nature du terrein de l'Etang : par éxemple, la carpe, la tanche, l'anguille, la barbotte & autres poissons visqueux, se plaisent dans la bourbe & les eaux dormantes ; la truite, la perche, la loche, le goujon, dans l'eau vive & les pierrailles ; le brochet & le barbeau, & même la carpe, se plaisent dans les Etangs sablonneux : le poisson de ces derniers est estimé le meilleur.

On empoissonne les Etangs en y jettant quantité de menu

poiſſon de l'eſpéce dont on vient de parler. Quand une fois le poiſſon a multiplié, un Etang, par éxemple, de trente arpens, doit contenir au moins huit milliers d'alvins, & à proportion, ſelon que l'alvin eſt fort ou foible. Dans un Etang de huit arpens, qui eſt l'étendue qu'on donne à une carpiére, on met environ cent carpes mâles & femelles, ni trop grandes, ni trop petites, comme de dix à douze pouces, chacune deſquelles peut jetter plus d'un millier : mais pour que le poiſſon multiplie, il faut que l'Etang ne manque point d'eau.

Il faut que les carpes puiſſent s'égayer ſur l'herbe & ſur le bord de l'Etang ; car c'eſt-là où elles frayent & où elles jettent leurs œufs, leſquels étant échauffés par le ſoleil, produiſent les petits poiſſons. On doit prendre garde ſurtout qu'aucun brochet n'entre dans la carpiére. On apelle alvin, ce petit poiſſon dont on a parlé ci-deſſus, lorſqu'il a cinq pouces, en le meſurant, comme c'eſt la régle, depuis le deſſous de l'œil juſqu'à la fourchette de la queue, & il n'eſt tel ordinairement qu'après trois Etés. Lorſqu'il a ſix à ſept pouces, il eſt fort tel qu'il doit être pour peupler l'Etang : c'eſt la diſpoſition des Ordonnances des Eaux & Forêts ; car elle veut que pour le rempoiſſonnement des Etangs, le carpeau ait ſix pouces au moins, la tanche cinq, la perche quatre, le brochéton comme on voudra, & qu'on ne pourra le jetter qu'un an après l'empoiſſonnement : au reſte, l'alvin d'un pays bas & marécageux ſent la boue ; il eſt noir, & n'eſt pas bon pour alviner. Quoique le poiſſon ſe nourriſſe dans les Etangs, d'herbes, de vermiſſeaux & autres inſectes, bien des gens leur jettent diverſes choſes, comme des tripailles de poiſſon qu'on a mangé, des morceaux de pain bis, des fruits hachés, & afin qu'il ſoit en meilleur état quand on le veut vendre.

La pêche des Etangs ſe fait à la fin de l'Hyver & en Automne, & de trois en trois ans après qu'on les a alvinés : il n'eſt pas néceſſaire que les trois ans ſoient complets ; il ſuffit que le poiſſon ait paſſé trois Etés dans l'Etang : on peut même les pêcher plutôt, lorſque l'alvin eſt déja d'une grandeur raiſonnable. Pour pêcher le poiſſon, on le prend, partie à la main, partie avec des trubles. Pour cet effet, on léve la bonde de l'Etang, & quand l'eau eſt écoulée, des hommes y entrent dedans en bottines, & prennent, à la main, tout le gros poiſſon, le jettent dans des paniers qu'on décharge dans des vaiſſeaux pleins d'eau, qui ſont autour de la chauſſée. A l'égard du menu poiſſon, on le met à part dans quelque réſervoir, & on le rejette dans l'Etang lorſqu'il eſt de nouveau rempli. La ſaiſon la plus avantageuſe pour la pêche de l'Etang, à l'égard des perſonnes qui veulent vendre leurs poiſſons, eſt l'Automne,

parce qu'on n'a pas à craindre les accidens de l'Hyver : on ne doit jamais pêcher du poiſſon dans un Etang hors du tems de la pêche générale, parce qu'on étourdit le poiſſon, & que c'eſt diminuer le profit du Maître.

Il eſt défendu de vuider les Etangs par autre endroit que par la bonde, de peur que l'eau n'endommage l'héritage d'autrui : on doit même attendre, pour vuider l'eau dans les prairies, que l'herbe ait été fauchée ; & quand il y a un Etang au-deſſus du vôtre, il faut attendre que la pêche en ait été faite, avant de faire celle du vôtre.

Les Etangs ſont d'un bon revenu, lorſqu'on ſait les gouverner. La carpe & le brochet ſe vendent à l'échantillon, & la meſure ſe prend au pouce entre l'œil & la fourchette.

On peut laiſſer un Etang à ſec pour pluſieurs accidens qui y peuvent arriver, & même ſans accidens, une fois en dix ou douze ans : en ce cas, on en fauche l'herbe, on y donne un labour, & on y ſéme quelques menus grains, & l'Etang n'en ſera que meilleur, par la nouvelle qualité que la terre aura acquiſe.

Les Etangs ſont expoſés à de fâcheux accidens : 1°. à la gelée, ſur-tout lorſque l'Etang a peu d'eau : cependant il n'y a rien à craindre pour le poiſſon ſi l'Etang a quatre pieds d'eau ; mais le faux dégel eſt le plus dangereux, parce que le poiſſon s'étant raproché de la ſurface où l'eau de la pluie eſt tombée, ſe trouve pris entre deux glaces, & il y périt. Le ſeul moyen, pour prévenir ce mal, eſt de lever la bonde de l'Etang dès le moment qu'on voit que l'eau peut ſurmonter la glace, & de la laiſſer ainſi juſqu'à ce que la glace ſoit fondue.

2°. Aux ravages que certains animaux peuvent y faire, tels que le loutre, qui eſt un quadrupéde amphibie gros comme un chat, & qui dévore quantité de poiſſon : il habite le long des lacs & des Etangs ; il faut lui dreſſer des piéges avec des traquenards ou des hauſſe-pieds, ou bien on le tue à l'affût pendant la nuit.

3°. Tous les oiſeaux qui fréquentent les Etangs, ſur-tout les hérons, poules d'eau, ſont pareillement pernicieux : on doit leur faire la chaſſe à bons coups de fuſil.

Il vaut mieux affermer les Etangs, parce que la manutention de cette ſorte de bien eſt trop embarraſſante pour s'y livrer ; mais on doit obliger les Fermiers d'entretenir les chauſſées, il faut veiller à cet entretien.

ETANGS ſalés. Ce ſont ceux où la mer communique : on dreſſe, ſur le bord de la mer, des eſpaces environnés de roſeaux & de cannes, ſur des canaux qui communiquent de la mer aux Etangs, & dans le paſſage deſquels on prend le poiſſon. On apelle Bordigues ces ſortes d'eſpa-

ces : on les tient fermés depuis le premier Mars jusqu'au premier Juillet, parce que c'est le tems du frai.

ETAPE. On apelle ainsi la place ou lieu destiné pour y transporter & y exposer certaines marchandises en vente. Ces lieux sont considérés comme privilégiés ; & comme les marchandises doivent y être vendues à deniers comptans, ceux qui les achétent sont contraignables par corps.

ETERNUEMENT excessif. S'il vient de chaleur, il faut attirer par le nez de l'eau-rose avec un peu de vinaigre ; s'il vient de froideur, il faut flairer du laurier, de l'anis ou de l'absinthe.

ETOURDISSEMENS. Reméde. 1o. Se faire saigner ; après quoi prenez un pot de terre neuf vernissé qui tienne un peu plus de deux pintes, emplissez-le jusqu'à trois quarts d'absinthe jeune & bien mûre, achevez de le remplir de feuilles de petite sauge & de graine de genièvre bien mûre, versez dessus, sans presser les herbes, deux pintes de bonne eau-de-vie, lutez le pot exactement avec de la pâte, laissez-le infuser à l'ombre pendant six semaines ou deux mois : passez ensuite la liqueur par un linge avec un peu d'expression, & gardez-la pour l'usage dans une bouteille bien bouchée. Quand vous voudrez vous en servir, mettez une cuillerée à caffé de cette liqueur dans le fond d'un verre, remplissez le verre d'eau commune, & de haut pour que le tout se mêle bien : prenez ce reméde pendant quinze jours le matin à jeun, après quoi vous en discontinuerez l'usage pendant quelque-tems, pour le reprendre de la même maniére.

ETOURNEAU ou Sansonnet. Oiseau dont le plumage est marqueté de taches blanches & noires : il est gros comme un merle, & on le nourrit de même ; on l'apprivoise facilement, & on lui aprend à répéter quelques mots ; les mâles ont un filet noir sous la langue. Les Etourneaux habitent volontiers dans les lieux aquatiques : ils volent toujours par bandes, & avec impétuosité ; ils font comme un cercle en volant : on les tire facilement : la chasse en est bonne vers le tems des vendanges, parce qu'ils sont gras, & qu'alors ils sont bons à manger ; mais il faut aussi-tôt leur couper la tête : on en prend aussi aux filets le long d'une mare d'eau.

ETUVÉE, maniére de faire une Etuvée. Prenez une poitrine de veau ou de bœuf, ou même des poulets, coupez la viande par morceaux, mettez-la dans une casserole ou dans un pot avec du bouillon, & au défaut avec de l'eau, & de maniére qu'elle surnage de trois doigts, afin de faire bien cuire la viande ; mettez-y un demi-quarteron de beurre, du sel à proportion, trois ou quatre clous de girofle, un peu de poivre, de thym, une ciboule, un oi-

gnon, un quarteron de menu lard : faites cuire le tout, retournant la viande de tems en tems : lorsqu'elle sera à demi cuite, ajoutez-y deux ou trois culs d'artichauts pelés & coupés par quartiers, ou même des champignons, remettez du bouillon ou de l'eau chaude, s'il le faut, faites cuire le tout jusqu'à ce que la sauſſe ſoit plutôt courte que longue, ôtez l'oignon avant de ſervir la viande. On peut auſſi farcir une poitrine de veau, & la faire cuire entre deux plats dans une terrine avec du bouillon, quelques tranches de lard, & l'aſſaiſonnement ci-deſſus ; ſur la fin, ajoutez-y une ſauſſe blanche, & tenez quelque-tems la terrine ſur la cendre chaude, ſans faire bouillir la ſauſſe, pour empêcher qu'elle ne tourne.

EXÉCUTEUR TESTAMENTAIRE. C'eſt celui que le défunt a chargé de tenir la main à l'exécution de ſon teſtament. Toute perſonne, homme ou femme, qui a la libre diſpoſition de ſon bien, peut être Exécuteur teſtamentaire : au reſte, il eſt libre de refuſer cette charge ; mais quand une fois l'Exécuteur teſtamentaire l'a acceptée, il eſt ſaiſi, dès le moment de la mort du défunt pendant l'an & jour, de tous ſes biens, meubles, dettes & actions mobiliaires : en conſéquence, il doit faire faire inventaire des biens laiſſés par le défunt, payer les frais funéraires, les dettes mobiliaires de la ſucceſſion, & faire la délivrance des legs ; 2°. pourſuivre le paiement des dettes mobiliaires dues à la ſucceſſion, & faire la vente des meubles : 3°. après l'an & jour, il doit rendre compte de ſon exécution, & payer le reliquat aux Parties intéreſſées.

EXÉCUTION parée. Acte ou titre portant Exécution parée. C'eſt un acte qu'on peut mettre à exécution après un ſimple commandement préalablement fait au Débiteur : tels ſont les jugemens & obligations en forme ; mais il faut qu'ils ſoient en parchemin. On peut, en vertu de ces actes, procéder par ſaiſie & exécution de meubles ſans l'Ordonnance du Juge, c'eſt-à-dire, faire enlever les meubles du Débiteur, s'il ne ſatisfait à l'obligation, ou s'il ne donne gardien de ſes meubles ſaiſis, pour être vendus à la huitaine. En vertu de ces mêmes actes, on peut, après un commandement, procéder à la ſaiſie réelle des immeubles du Débiteur, & ſans Ordonnance du Juge.

EXOINE. On apelle ainſi une perſonne envoyée par celui qui eſt obligé de comparoir en perſonne devant un Juge, & qui n'y peut pas venir pour cauſe de maladie : il faut qu'elle ſe preſente avec un certificat de Médecins. Cette perſonne eſt ordinairement un Procureur que l'on conſtitue *ad hoc*.

EXPERTS. Ce ſont les gens verſés dans l'Art qui concerne le fait, dont il eſt queſtion entre les Parties qui plai-

dent : tels sont les Jurés des Arts & Maîtrises ; Arpenteurs ; Mesureurs des terres, Experts, Charpentiers & Maçons. On ne peut nommer pour Experts d'autres que ceux qui ont été créés en titre d'office.

Les Experts de Paris peuvent être nommés, tant dans la Prévôté de Paris, que dans les autres Villes & lieux du Royaume.

La fonction des Experts est de faire, à l'exclusion de toutes autres personnes, toutes les visites, raports des ouvrages, tant à l'amiable que par Justice, pour raison des partages, licitations, servitudes, alignemens, périls imminens, moulins à vent & à eau, terrasses, toisés, prisées, estimation de tous ouvrages de maçonnerie, charpenterie, menuiserie, couverture, ferrurerie, pavé, sculpture, peinture, &c.

La rétribution des Experts de Paris est réglée à six livres pour chaque vacation dans la Ville & Fauxbourgs de Paris, & sept livres dix sous dans la Banlieue : celle des autres Experts-Jurés, à trois livres, dans les Villes de leur établissement, & à cinq livres quand ils se transportent hors des Villes.

Visite d'Experts. On les ordonne en Justice dans une question de fait, quand il s'agit d'examiner quelque ouvrage de maçonnerie, charpenterie, &c. ou d'estimer un dommage souffert. Les Parties doivent convenir des Experts qu'elles veulent prendre : en cas d'absence de l'une des Parties, le Juge peut nommer d'office un Expert pour le défaillant. Les Experts doivent prêter serment devant le Juge, en procédant à la visite, ils doivent faire rédiger & signer leur raport sur le lieu, & donner leur raport en minute.

EXTRAIT Baptistaire, & Extrait de Mariage & de Sépulture. Ces sortes d'Extraits doivent être tirés des Registres où les Curés font mettre tous les baptêmes qui font administrés, de ceux où sont mis les mariages qui sont célébrés, & de ceux où l'on met les sépultures. Ces Extraits étant délivrés en bonne forme, font foi en Justice ; mais ceux dont on veut se servir dans une autre Juridiction que celle d'où les Extraits se délivrent, doivent être légalisés par le Juge Royal, ou par l'Officier du Siége, qui fait ses fonctions en son absence.

EXTRAIT de Geniévre. *Voyez* Geniévre.

F

FAILLITE. Espéce de banqueroute, causée par incendie, guerre, perte de vaisseaux, ou autre accident imprévu, qui rend insolvable sans qu'il y ait de la faute : ainsi on distingue toujours la Faillite de la véritable banqueroute, dans laquelle il y a soustraction frauduleuse des effets.

FAIM excessive ou canine. Remède : buvez du vin pur à jeun, mangez du riz préparé avec beaucoup de lait, ou de la bouillie faite avec farine de froment. Ou mangez du pain trempé dans la lie d'huile, & buvez du vin doux épais après avoir mangé ce pain. Si cette Faim cause une défaillance de cœur, prenez un verre de bon vin & du plus fort.

FAISAN. Espéce de gibier-plume, fort estimé par la délicatesse de sa chair. Le Faisan mâle ressemble à un coq ordinaire ; mais il a le plumage de couleur de feu & bleu, le cou verd, le dessus de la tête d'un cendré luisant : le bec & les ergots, de couleur de corne, un peu gros & courbés à l'extrémité. La femelle n'est pas si belle ; elle ressemble presque à une poule grise domestique. Ces oiseaux habitent ordinairement les lieux marécageux & éloignés du bruit : dans les tems pluvieux ils se retirent dans les bois & dans les endroits remplis de brouissailles : ils vivent de grains, & aiment fort l'avoine : ils sont d'un naturel sauvage & fort peu rusés.

On peut, en jettant du grain, ou semant du sarrasin dans des terres médiocres, les y retenir, & les y accoutumer.

On nourrit les gros Faisans avec du froment, de l'orge & du millet mêlés ensemble, ou du blé sarrasin, qu'ils aiment fort. On les engraisse dans des épinettes, comme les chapons, & on les y nourrit d'une pâte de farine d'orge ou de fèves : au bout de trois semaines ils sont engraissés.

On vend les Faisans depuis le mois d'Août jusqu'au Carême, & les Faisandeaux pendant le mois d'Avril & de Mai.

On chasse les Faisans au fusil pendant toute l'année, excepté le mois de Mars, qui est le tems de leur ponte.

On les prend aussi aux collets, quand ils rentrent dans les bois après avoir mangé. Pour cet effet, celui qui les veut prendre doit aller, dès la pointe du jour, écouter de quel côté il entend chanter les Faisans, afin de voir en quel endroit ils sortiront du bois. En ayant vu quelqu'un, il met à cet endroit deux ou trois collets ou lacets de crin de cheval, l'un à terre, & les autres à la hauteur du jabot, puis il va bien loin dans les champs où il se doute que le Faisan

mange ; il fait du bruit avec les mains ou autre chose, aprochant toujours vers le lieu où sont tendus les collets, l'oiseau fuit & se prend.

Les Faisans demandent beaucoup de soin quand on en veut élever & les engager à pondre.

On doit, en ce cas, avoir une Faisanderie, qui est un lieu séparé des autres volailles, & dont l'enceinte doit être de quatre, ou tout au plus de six toises en tous sens, & environné de murs de sept à huit pieds de haut. Les plus simples & les moins coûteux suffisent dès qu'il n'y a aucune ouverture. On pratique, au bas de ces murs, deux rangs de petites loges, l'une au-dessus de l'autre d'un pied & demi en tous sens, séparées les unes des autres par une planche, & fermées par un treillis de barreaux ou de fil d'archal, & à l'abri des injures de l'air. On y met deux petites auges, l'une pour la manecaille, l'autre pour l'eau, & on garnit les nids de paille ou de foin : dans le milieu de l'enceinte, on met une voliére en façon de mue.

On doit prendre de jeunes Faisans pour peupler la Faisanderie : ils s'aprivoisent bien mieux : il faut un mâle pour deux femelles : elles ne font qu'une ponte par an, c'est au mois de Mars : chaque Faisane pond jusqu'à vingt œufs. Quand elles veulent pondre, on les enferme dans leurs loges ; & la ponte étant faite, on donne leurs œufs à couver à des poules ordinaires que l'on met dans les loges, & qu'on laisse sortir quelque peu de tems, deux fois le jour, pour prendre l'air & fienter. Lorsque les Faisandeaux sont éclos, ce qui arrive au bout de trente jours, on leur donne, pour nourriture, de la mie d'un pain qu'on fait cuire exprès, & composé de farine d'orge & de froment : on leur donne aussi des œufs de fourmis, des jaunes d'œufs mêlés avec du chénevis pilé, ou de la farine d'orge trempée dans l'eau, ou des fèves moulues, du millet, de la navette, le tout pendant six semaines au moins, après lesquelles on les laisse sortir de leurs cages, & on leur arrache deux ou trois grosses plumes.

Il y a encore une autre maniére d'avoir des Faisans : on enferme six ou sept jeunes poules qui n'ont point été cochées, avec un Faisan dans l'endroit de la ponte, & l'espéce qui en viendra, sera plus grosse, plus belle, plus délicate que le Faisan ordinaire ; mais cette méthode n'est bonne que pour une premiére couvée, parce qu'on a remarqué qu'autrement l'espéce dégénére.

La chair de Faisan est exquise, fort nourrissante, & de très-bon suc : elle est de facile digestion, & convient à toutes sortes de personnes, aux convalescens & aux épileptiques.

La graisse de Faisan fortifie les nerfs, & adoucit les douleurs de rhumatismes.

MANIÉRE de manger les Faisans : on les mange ordinairement cuits à la broche : étant vuidés, ficelez-les, faites-les refaire, épluchez-les bien, piquez-les de menu lard, pliez-les d'une feuille de papier, embrochez-les, faites-les cuire à petit feu : étant presque cuits, ôtez le papier pour qu'ils prennent une belle couleur.

On les accommode aussi à la fausse à la carpe, & de cette sorte : 1°. après les avoir fait rôtir, bardés d'une barde de lard, on met dans une casserole des tranches de veau, de jambon, d'oignons, persil, fines herbes. 2°. On vuide une carpe sans l'écailler, on la coupe par morceaux, on l'arrange dans la casserole, on la met sur le fourneau, on la mouille de jus de veau & d'une pinte de vin blanc, si on y met du Champagne, c'est encore mieux : une gousse d'ail, champignons, truffes, quelques croûtes de pain : on fait cuire le tout, point trop salé, on le passe par l'étamine avec très-forte expression : la sausse doit être liée : on met les Faisans ficelés dans cette sausse, on les tient chaudement. Lorsqu'on veut servir, on les met dans un plat, & la sausse par-dessus.

FAITS & Articles. (terme de Pratique) Ce sont certains Faits sur lesquels une Partie fait interroger la Partie adverse : ce qui a lieu, quand de la connoissance de ces Faits dépend le jugement de la contestation.

FAON. Les Faons sont les petits des biches, des daims & des chévres.

FARCE. On appelle ainsi en fait d'aprêt toutes sortes de viandes hachées menu, & assaisonnées. On donne aussi ce nom à des herbes potagéres, hachées & assaisonnées.

FARCIN, maladie des chevaux. C'est un sang corrompu & échauffé qui produit cette maladie : elle se déclare par des tumeurs assez semblables aux clous qui viennent aux hommes, ou par des boutons ou grosses duretés en forme de cordes, qui viennent entre cuir & chair, & qui attachent la peau à la chair. Tantôt ces boutons jettent de la matiére au-dehors, & percent, tantôt ils n'en jettent point ; mais les bords de l'ulcere sont teints d'un noir rouge : cette derniére espéce de Farcin est la plus difficile à guérir. La cause de cette maladie vient de ce qu'un cheval a trop mangé d'avoine nouvelle, ou de foin nouveau, ou d'avoir fait des courses trop violentes dans les chaleurs de l'Eté, quelquefois aussi par le trop de nourriture & par le défaut d'éxercice. Le Farcin est plus ou moins dangereux, selon qu'il est plus ou moins attaché à la chair & ulcéré.

Remède. Faites d'abord saigner le cheval, ôtez-lui l'avoine, & donnez-lui du son mouillé, puis donnez-lui tous les matins trois chopines de vin émétique : on le leur donne avec la corne s'ils refusent de le boire : (il n'en coûte par

beaucoup pour rendre le vin émétique.) Quand les boutons sont crevés, rempliſſez-les avec un cauſtique, comme du ſublimé en poudre ou de la racine d'ellébore.

Autre Remède. Après avoir ſaigné le cheval des deux côtés du cou, le lendemain faites-lui prendre trois chopines de vin blanc, où vous aurez mêlé deux onces d'aloès très-fin, & deux onces de thériaque, tenez-le bridé ſix heures avant la priſe & autant après: enſuite on peut lui donner tous les jours deux onces de foie d'antimoine, juſqu'à ce qu'il en ait mangé la valeur de deux ou trois livres; & lorſque les boutons ſont ouverts, frottez-les avec l'onguent de Portugal, & s'ils ont trop de chair baveuſe, avec celui de Naples.

FARINE. Le nom de Farine vient de ce que les Romains apelloient *Far* le meilleur froment, & Farine ce qui en ſortoit: c'eſt, ſans contredit, la partie la plus excellente & la plus nourriſſante du blé, & dont on puiſſe faire le meilleur pain.

Pour avoir de la Farine de garde, on choiſit le blé le plus ſec & le plus mûr du grenier: on met la Farine dans quelque vaiſſeau & lieu ſec, comme le cellier, obſervant de bien boucher le vaiſſeau: on doit la remuer quelquefois. Avec ces précautions on peut la garder ſept ou huit mois dans les ſaiſons tempérées.

Pour en garder pendant deux ou trois ans, il faut, 1°. qu'on l'ait faite au mois d'Avril; 2°. on doit avoir des poinçons ou quartaux, tels que ceux dans leſquels on met le vin: le bois doit en être bien ſec, & le vaiſſeau bien joint: on y met la Farine après qu'elle eſt bien blutée: on l'y entaſſe en la foulant, enſorte qu'elle ne faſſe qu'une maſſe dure: on met ces poinçons en un lieu ſec, & on conſerve ainſi la Farine pluſieurs années.

La Farine de froment eſt la meilleure de toutes: la Farine de blé méteil vient après, & fait un fort bon pain: celle d'orge mêlée avec d'autre, fait du pain qu'on peut manger meilleur que celui de ſeigle. La Farine de ſeigle fait un pain gras & pâteux, qui eſt néanmoins nourriſſant & rafraîchiſſant, quand on y mêle un peu de Farine de froment, le pain ſe conſerve beaucoup plus: on ſe ſert de cette Farine pour faire le pain pour les chiens & les cochons.

La Farine de blé de Turquie ou Maïs, fait du pain plus blanc & plus ſubſtantiel que celui de froment; mais il eſt fort lourd ſur l'eſtomac.

On apelle recoupe la Farine que l'on tire du ſon remis au moulin: les pauvres gens en font du pain.

Un ſeptier de Farine de blé peſe avec le ſon deux cens quarante livres; il fait ordinairement cent ſoixante & dix,

&

& même cent quatre-vingt livres de pain : un boisseau de Farine bien moulue doit faire seize livres de pain.

Il faut observer que la Farine du blé nouvellement battu, ne rend pas tant que celle du grain qui a mûri dans le grenier. En général, pour faire du bon pain, il doit être composé de deux parties de Farine & d'une partie d'eau.

Quand on a acheté de la Farine toute blutée, pour en connoître la qualité, on doit en délayer un peu avec de l'eau dans le creux de la main, & on connoît à la couleur & à l'odeur de cette pâte si la Farine est bonne. Quand on est dans cet usage, on s'y trompe moins qu'en achetant du grain.

Moyens de conserver la Farine pendant plusieurs années, & la voiturer commodément par mer & par terre sans qu'elle se gâte.

Faites, 1o. moudre le blé vers le commencement de l'Hyver, & après l'avoir garanti de la fermentation : on en tire alors un profit plus grand, les eaux étant alors abondantes : si on pouvoit faire bluter la Farine en même-tems, cela abrégeroit l'ouvrage. 2o. Mettez la Farine bien blutée dans des tonneaux qui peuvent en contenir cinq cens livres pesant, & ce par lits ou couches de six pouces d'épaisseur : on forme ces tas avec un pilon de fer avec lequel on foule la Farine, & d'une manière égale : ensuite on pose le couvercle de façon qu'il presse exactement sur la Farine. On serre à force les écroux qui font tenir le couvercle, on verse par-dessus le couvercle & sur les vis du goudron tout chaud : cela fait, faites descendre les tonneaux dans une bonne cave, sans craindre que l'humidité la gâte jamais. Quand on en veut faire usage, on porte les tonneaux dans un lieu sec, on tire la farine avec un racloir, on l'écrase avec la main, on la passe d'abord avec un tamis un peu gros, & on la passe ensuite par un second.

A l'égard du son, on le laisse dans des sacs pendant deux ou trois mois : puis on le fait repasser dans un gros tamis pour en tirer toute la Farine & le gruau qui peuvent y être restés : on fait repasser cette Farine ou gruau par le blutoir : il en vient une Farine très-fine d'un blanc tirant sur le roux, & cette recoupe donnera un pain qui aura bien plus de goût que celui qu'on fait avec la fleur de Farine, & dont les Boulangers de Paris se servent pour faire les petits pains mollets.

FAUCON. Oiseau de proie qu'on dresse pour la chasse du vol : il a la tête noirâtre, le dos cendré, les jambes & les pieds jaunes, la tête ronde, le bec court & gros, le cou long, les épaules larges, les jambes courtes, les serres larges : le Faucon vole fort haut.

FAUCONNERIE. Chasse fort noble qui se fait avec

un oiseau qu'on apelle Faucon, d'où cet éxercice a pris son nom. On y dresse les Faucons & autres oiseaux de proie : on apelle oiseaux de leurre ceux qui sont ainsi dressés, parce qu'ils reviennent sur le poing, attirés par le leurre qu'on jette en l'air : cette sorte de chasse forme comme une science à part, qui a ses régles, ses termes, & des instructions d'un grand détail.

On compte six espéces de Faucons ; sçavoir, le Faucon tout court, le Gerfaut, le Sacre, le Lanier, l'Emerillon & le Hobereau. En général, les meilleurs oiseaux de proie sont ceux qui semblent avoir la tête entre les épaules, les serres longues & fermes, & qui pésent sur le poing.

Tous ces oiseaux qu'on vient de nommer, s'élévent fort haut, & on en fait différens vols ou équipages.

Il y a sept sortes de vols dans la Fauconnerie : 1°. le vol pour le milan : ce sont les Gerfauts qui sont propres à ce vol, & quelquefois les Sacres. Pour les dresser, on doit les poivrer, leur mettre un chaperon large, les dresser au leurre de la maniére ci-dessus, leur faire tuer une poule du plumage du milan, leur presenter un milan à terre attaché à la filiére, & dès qu'ils sont attachés à leur proie, leur presenter une poule pour qu'ils s'en paissent au lieu de la chair du milan qui ne vaut rien.

2°. Le Vol pour le héron : on y dresse les Gerfauts de la même maniére ; mais il faut les faire jeûner la veille, & leur laisser manger la chair du héron.

3°. Le vol pour la corneille : on y met deux Faucons avec un tiercelet ; (c'est le mâle d'un oiseau de proie) on y ajoute un duc pour attirer la corneille.

4°. Le vol pour champ : les oiseaux doivent auparavant être bien instruits, & mis hors de filiére : il faut leur faire tuer un poulet d'un plumage aprochant de la perdrix, & leur en laisser prendre de bonnes gorgées. Quand on est au lieu de la chasse, on attache une perdrix à une filiére, & on la fait partir pour les dresser à connoître leur proie : on donne aux Faucons des gorgées d'une perdrix en vie, & on les jette du poing après une compagnie de perdrix.

5°. Vol pour riviére : on affaite des Faucons pour ce vol, ensuite on va à un étang ou petite riviére, on lait e les oiseaux d'un côté, & on passe à l'autre bord, tandis qu'un Chasseur bat l'eau, tenant en main un oiseau de riviére ; on leur fait faire trois ou quatre tours en leur parlant, & on leur jette l'oiseau de riviére, pour leur faire reconnoître leur gibier.

6°. Le vol pour pie, les tiercelets de Faucon sont les plus propres : on les dresse de même, & on leur jette une pie qu'on tient à la main, après leur avoir laisse faire deux ou trois tours ; on leur donne de la chair de pigeon par-

dessous l'aile de cette pie, on leur en donne deux gorgées, & lorsqu'on est dans un endroit propre à la chasse, on jette le tiercelet.

70. Le vol pour liévre : on doit instruire à ce vol un oiseau déja affaité : les gerfauts & les autours sont les plus propres à cette chasse : on remplit de paille une peau de liévre, on l'attache à une corde à la sangle d'un cheval, on met sur le dos de la peau un peu de chair, on fait courir le cheval, & le Faucon prenant cette peau pour un liévre qui fuit, fond dessus ; aussi-tôt on lui donne plusieurs gorgées d'une poule qu'on lui aura fait tuer.

Tous ces oiseaux sont sujets à diverses maladies, pour la guérison desquelles on trouve des remédes dans les livres qui ont traité de cette matiére.

Comme la plus grande partie de ces sortes de vols sont de grande dépense, & ne conviennent qu'à des Rois, ou à des Princes, & qu'ils sont, pour ainsi dire, étrangers aux personnes pour lesquelles cet Ouvrage est fait, nous n'en dirons pas davantage, & nous nous contenterons de donner une idée de la maniére dont on dresse l'autour, d'autant plus que la plûpart des Seigneurs & des Gentilshommes dans leurs Terres, se contentent de cette sorte de vol, parce que l'autour, qui est fort rusé de son naturel, fait fort bien la guerre aux perdrix, faisans, canes, lapins & liévres.

L'autour pour être bon doit avoir la tête petite, les yeux grands, le bec long & noir, le cou long, la poitrine grosse, les serres grosses & longues, les pieds verds. Il y en a de cinq espéces : l'autour femelle, le tiercelet qui est le mâle, l'épervier, & le sabech. Voici la maniére dont on les dresse. 10. Les autours farouches, tels que sont ceux qui ont joui de la liberté avant que d'être pris, qu'on apelle hagards ; on les affame pour les rendre moins difficiles à affaiter, c'est-à-dire, à aprivoiser : on les empêche de dormir pendant trois ou quatre jours, & autant de nuits sans cesser, on est toujours avec eux ; c'est le moyen de les rendre gracieux, & comme on dit en terme de Fauconnerie, de *bonne affure*. Le principal soin du Fauconnier est de les accoutumer à se tenir sur le poing, à partir quand il les jette, à connoître sa voix, ou tel autre signal qu'il lui donne, & à revenir à son ordre sur le poing.

On les attache d'abord à une filiére ou ficelle qu'on allonge jusqu'à neuf & dix toises, pour les empêcher de fuir lorsqu'on les *reclame*, c'est-à-dire, qu'on les rapelle jusqu'à ce qu'ils soient *assurés* & dressés, & qu'ils ne manquent plus de revenir au rapel. Pour amener l'oiseau à ce point, il le faut leurrer : pour cet effet, on a un petit paquet de chiffons dont on fait comme une boule, couvert d'une étoffe

rouge, garni de bec, de pattes & d'ailes : on y attache dequoi paître l'oiseau : on jette le leurre quand on veut le reclamer, & la vue du pât ou nourriture qu'il aime, le raméne bien vîte : on apelle tiroirs les différens plumages dont on équipe ce leurre, & selon la bête qu'on veut chasser. Pour affriander l'oiseau à son objet, on attache sur le leurre de la chair de poulet, ou autre, mais cachée sous les plumes ou poil du gibier qu'on a en vue : on y ajoute du sucre & de la cannelle pour échauffer l'oiseau, afin qu'il se jette avec ardeur sur une proie véritable. Après un mois d'éxercice dans une cour ou jardin, on essaie l'oiseau en pleine campagne, on lui attache des sonnettes ou grelots aux pieds, pour que l'on soit instruit de ses mouvemens : on le tient toujours chaperonné, c'est-à-dire, la tête couverte d'un cuir qui lui descend sur les yeux, afin qu'il ne voye que ce qu'on veut lui montrer ; & sitôt que les chiens arrêtent ou font lever le gibier, le Fauconnier déchaperonne l'oiseau, & le jette en l'air après sa proie ; alors l'oiseau s'éléve par degrés & à reprises, il monte, il vole en pointe, il plane, il observe les mouvemens de sa proie ; puis il fond dessus comme un trait, & revient sur le poing de son maître qui le reclame : celui-ci ne doit pas manquer sur-tout dans les commencemens, de lui donner gorge chaude, c'est-à-dire le gesier & les entrailles de la proie qu'il a raportée.

On accoutume l'autour à la chasse du liévre, comme au vol du faisan ou de la perdrix, & on s'y prend de la maniére qu'on a expliquée ci-dessus.

FAUVES. (bêtes) On apelle ainsi les cerfs, les daims, les chevreuils, &c.

FAUVETTE. Petit oiseau qui a un chant fort agréable. Celle qui a la tête noire est celle qu'on peut élever, elle est plus estimée que la grise, à cause de son chant. Pour en élever, on ne doit pas prendre les petits dont on a découvert le nid que cinq ou six jours après qu'ils sont éclos. Les mâles ont la tête toute noire, & les femelles l'ont grise : on doit lâcher celles-ci : on doit nourrir les petits avec du chenevis qu'on a écrasé dans un mortier, & avec lequel on mêle de la mie de pain & du persil bien haché, le tout arrosé d'un peu d'eau. Il faut renouveller cette pâte tous les jours : on doit mettre les Fauvettes dans une cage où il n'y ait de l'air que par la porte, & les tenir chaudement pendant l'Hyver.

On les prend au filet : celles qui sont à tête noire & à tête rousse sont fort bonnes à manger.

FAUX. (Crime de) On le commet contre le Roi, ou contre le Public, ou contre les Particuliers. Contre le Roi, par la fabrication & altération des monnoies, la falsifi-

cation des actes émanés du Prince, comme Lettres patentes ; contre le Public, par les faux poids & fausses mesures ; contre les Particuliers, par les faux témoignages, les fausses écritures & signatures, faux contrats ou billets, ou par l'altération qu'on fait aux véritables, par de faux sermens en Justice : ce genre de Faux est ordinairement puni, ou de banniſſement, ou de confiscation des biens, & quelquefois de mort, comme s'il est commis par un Officier dans l'éxercice de sa Charge. Le faux qui se commet par faits, comme en vendant à faux poids & à fausse mesure, se punit par la saisie des faux poids, par des amendes, &, en cas de récidive, par le banniſſement ou l'interdiction du commerce, selon les circonstances : 2°. en faisant de fausses clefs, ce qui fait encourir la peine de mort en la personne du Serrurier. On se pourvoit contre le Faux par une dénonciation ou plainte, & la procédure s'instruit comme une procédure criminelle.

FAUX TÉMOINS. Ce sont ceux qui ont porté faux témoignage en un fait sur lequel ils ont été interrogés en Justice. Ceux qui ont déposé faussement dans une affaire criminelle où il y va de la vie de l'accusé, sont condamnés à mort. Si l'affaire est civile, ils sont punis de moindre peine, comme à faire amende honorable.

FAUX BOIS. Ce terme a lieu dans la taille des arbres : c'est une branche d'arbre venue dans un endroit où elle ne devoit pas venir ; elle a des yeux plats & fort éloignés les uns des autres.

FAYANCE, moyen de raccommoder les Fayances cassées. Prenez un blanc d'œuf crû, mettez-y de la chaux vive écrasée bien menu, & gros comme une noix, battez le tout ensemble, frottez-en les morceaux dans les endroits cassés, joignez-les, ferrez-les, s'il est possible, avec une ficelle pour les tenir collés, laissez-les sécher pendant vingt-quatre heures, & vous pourrez vous en servir.

Maniére de rendre la Fayance moins fragile. La Fayance est sujette à trois défauts : celui de s'éclater au premier feu qu'elle endure, celui de perdre par la chaleur la beauté de son émail, & celui de se casser facilement. Pour la préserver, autant qu'il est possible, de ces trois défauts, il faut, avant de s'en servir, la mettre dans un chaudron avec de l'eau qui la surnage, & poser chaque piéce sur le côté avec un petit morceau de bois entre chacune, afin que l'eau les baigne de tous côtés ; ensuite jetter dans l'eau beaucoup de cendres, non de charbon, mais de bois neuf ou flotté, & de ces derniéres une plus grande quantité, parce que le bois flotté a beaucoup moins de sels que le bois neuf : les cendres étant mises, placez la chaudiére sur le feu, & faites bouillir l'eau pendant deux heures ; ensuite retirez la chau-

diére, & laissez refroidir le tout ensemble. Il est aisé de comprendre que les sels des cendres dissous dans l'eau, s'incrustent par l'action du feu dans les pores de la Fayance, lui donnent une solidité qu'elle n'avoit pas, fortifient l'émail, & l'empêchent de se fêler sitôt.

FEBRIFUGES. C'est le nom qu'on donne aux remédes capables d'emporter la fiévre, & de guérir les personnes qui en sont attaquées. *Voyez* Fiévre.

Quoi qu'il y ait quantité de remédes qu'on enseigne pour guérir la fiévre, il est constant que les saignées, les purgations & le quinquina sont les remédes les plus sûrs, le tout eu égard au tempérament des personnes.

FEINE, fruit du hêtre. C'est un petit gland triangulaire qui a le goût de la noisette : il sert à engraisser les cochons, les pigeons ; il tombe en Automne.

FELONIE, est une action violente & injurieuse commise par le Vassal contre son Seigneur, comme s'il met la main sur lui, s'il l'outrage de paroles, s'il machine sa mort ou son déshonneur : ce crime emporte la confiscation du fief, & en outre, selon le cas, l'amende, le bannissement, la mort naturelle.

FEMME. Il y a plusieurs choses à sçavoir touchant l'état des Femmes. 1°. Une Femme mariée en Pays coutumier, ne peut s'obliger valablement sans être autorisée de son mari, autrement le contrat seroit nul ; 2°. elle ne peut ester en jugement, sans son consentement, ou sans être autorisée par justice, à moins que la séparation faite par justice ne soit éxécutée ; mais elle peut s'obliger lorsqu'elle est séparée de biens, pourvu que l'obligation n'emporte point l'aliénation des immeubles, & lorsqu'elle est marchande publique, & alors elle s'oblige non-seulement elle-même, mais aussi son mari, & même par corps. 3°. Quand le mari est en prison, & qu'elle s'oblige pour l'en retirer. 4°. La Femme séparée d'habitation & de biens, a l'administration de ses biens, c'est-à-dire, peut disposer de ses meubles & du revenu de ses immeubles, faire des baux, donner quittance, s'obliger pour sa nourriture, & même jusqu'à la concurrence de ses meubles & du revenu de ses immeubles ; mais elle ne peut pour autre cause s'obliger, ni aliéner ses immeubles, sans être autorisée de son mari dans le contrat d'aliénation.

FEMME VEUVE. Lorsqu'une Femme est devenue veuve, elle a trois mois de délai pour faire inventaire, & quarante jours pour délibérer si elle acceptera la communauté, ou si elle y renoncera. Une veuve a cet avantage, qu'on ne peut procéder extraordinairement contre elle pour raison de recélé. 2°. Les héritiers du mari ne peuvent pas intenter l'accusation d'adultére contre la veuve ; car le mari

ayant négligé de former cette accusation, est censé lui avoir pardonné. Il en est autrement si le mari avoit commencé cette accusation : ils sont même reçus à prouver que la Femme a vécu dans le désordre pendant l'an de son deuil, & lui faire perdre son douaire & ses conventions matrimoniales.

Autres droits de la Femme veuve. Ils consistent principalement à pouvoir exercer ses reprises sur les biens de la communauté, ou sur les biens de son mari. Ces reprises sont, 1°. les deniers dotaux qu'elle s'est stipulé propres. 2°. Ce qui peut lui être avenu pendant le mariage par succession. 3°. Ce qu'elle a à reprendre suivant ce qui est porté par les conventions matrimoniales. 4°. En cas qu'elle renonce à la communauté, elle a droit de reprendre franchement & quittement tout ce qu'elle a mis dans ladite communauté : lorsque cette clause de reprise a été stipulée dans le contrat de mariage, on y ajoute ordinairement la faculté de reprendre tout ce qui écherra à la Femme pendant le mariage par succession, donation, legs, ou autrement, & en outre le préciput, & les avantages faits par le mari. Au reste, lorsque cette stipulation n'est faite que pour la Femme, sans faire mention de ses enfans, ou de ses héritiers collatéraux, ils ne s'en peuvent point servir, parce qu'elle n'a été faite que pour la Femme en cas de survie : ainsi si elle meurt avant son mari, tout ce qu'elle a mis dans la communauté y demeure.

FENDOIR. Petit outil de Jardinage pour greffer en fente : il est de fer, long d'un pied, le manche compris, épais de trois lignes ; il a par-dessous un taillant de sept à huit pouces de long & de trois de large, & au bout par-dessus une espéce de coin élevé d'un demi-pouce de large en bas, & d'un pouce & demi de haut pour tenir la fente ouverte, afin d'y inférer la greffe.

FENOUIL. Plante dont la tige est droite & cannellée, & haute de quelques pieds : il vient de graine, laquelle est menue, ovale & verdâtre, d'un goût âcre : elle vient en toutes sortes de terres : on la sème en planches, on la recueille au mois d'Août ; elle repousse après qu'on l'a coupée. On cultive cette plante dans les lieux chauds.

La semence de Fenouil chasse les vents, & aide à la digestion.

C'est avec de la semence de Fenouil & de l'eau-de-vie que l'on fait l'Eau de Fenouillette ; elle est fort estimée.

FENU GREC. Plante domestique, dont les tiges & les branches sont fort menues : on fait usage de sa semence ou graine dans plusieurs remédes ; elle est chaude & émolliente ; elle mûrit & résout. On s'en sert dans les cataplasmes & dans les clistéres émolliens.

FER, considéré rélativement aux bâtimens. Le Fer employé dans la construction des bâtimens, qui est gris & noirâtre, & tirant sur le blanc dans l'endroit où il est rompu, est le meilleur pour les gros ouvrages. Pour empêcher le Fer de se rouiller, (car alors il s'enfle, & fait casser les pierres des murailles) il faut le bien étaimer, ou le peindre de plusieurs couches.

La livre de Fer mis en œuvre vaut deux sous, le cent vaut dix livres dix sous; mais les grilles, au moins quinze livres le cent, selon qu'il y a plus ou moins de façon.

On se sert du Fer préparé dans plusieurs maladies, telles que les obstructions rebelles du foie & de la rate, qui causent divers maux.

FERMAGES. On apelle ainsi les différentes maniéres d'affermer ou de bailler à rente un Domaine ou Bien de campagne. Les Fermages en argent sont à la charge d'en payer par an une telle somme. Les Fermages à fruits, ce qu'on apelle amodier son bien, sont à la charge de livrer une telle quantité de grains, vins, bestiaux, gibier, &c. Par éxemple, le Maître & le Fermier conviennent qu'ils partageront ensemble tout ce que la terre produira, ou que l'un prendra la moitié, l'autre le tiers, selon la fécondité des terres, & dans cette sorte de Fermage, ils courent l'un & l'autre les mêmes risques, soit de sécheresse, soit d'inondation, &c. On doit scavoir que les redevances en fruits, quoique plus embarrassantes que celles en argent, sont plus avantageuses à ceux qui consomment ce qu'ils tirent en nature, ou qui ont des débouchemens certains & prompts, ou qui peuvent attendre qu'il en vienne de lucratives; ou par le courant de leur Province, ou par la révolution des saisons, qui d'ordinaire sur sept années en donnent une de cherté de grains. Il y a, à la vérité, plus de risque à affermer ses terres à fruits qu'à argent: cependant il y a des gens qui pensent qu'il y a plus d'économie & plus de ressource dans le Fermage à fruits.

On doit observer que le Fermier à fruits, ou Métayer, est obligé de voiturer chez le Maître la portion qui lui revient.

En général, l'expérience a apris qu'il vaut mieux affermer toutes ses terres en gros à un seul Censier, que de les louer en détail à plusieurs, quoique par cette derniére maniére on les loue plus cher; mais aussi plusieurs Locataires, ou Fermiers, épuisent bien vîte les terres en les desfolant; ou bien il s'en trouve qui sont insolvables: ainsi on ne doit donner en détail que les terres trop éloignées, ou bien on peut les donner à rente foncière.

FERME, ou Métairie. On apelle ainsi un Domaine qu'on fait régir, ou qu'on loue à mi-portion des fruits.

Observations sur ce sujet. Lorsqu'un Domaine est trop étendu,

étendu, un Fermier ne peut labourer & fumer que les terres qui sont sous sa main : celles qui sont éloignées, quoique bonnes, lui deviennent trop coûteuses pour l'exploitation. Qu'arrive-t'il de là ? il les laisse pour faire des pâturages, il les paye comme mauvaises terres ; au lieu qu'un Particulier plus voisin du même fonds les ensemenceroit, & en donneroit le double du loyer. Il est donc de l'intérêt du Propriétaire de ne donner à un Fermier que ce qu'il peut exploiter sous sa main, & retirer les terres trop éloignées du corps de la Ferme, pour en faire un bail particulier à un cultivateur qui en est voisin.

2°. On doit obliger le Fermier d'occuper les bâtimens de sa Ferme : ils se conservent mieux, & les engrais s'y trouvent employés suivant leur destination : au lieu que s'il a deux exploitations appartenantes à différens Propriétaires, il détourne pour l'ordinaire, lorsqu'on le change, une partie des fumiers de la Ferme qu'il quitte, pour les porter sur les terres de la Ferme dans laquelle il reste.

3°. Lorsqu'on a plusieurs petites Fermes voisines, il faut tâcher de les réunir en une, afin de diminuer les réparations : une Ferme de quinze cens livres de revenu coûte moins d'entretien, & exige moins de bâtimens, à proportion, que trois Fermes de deux cens cinquante livres chacune.

4°. Dans un Domaine où il y a beaucoup de terres maigres, le Propriétaire doit sequestrer les plus mauvaises, pour les mettre en bois si le pays est avantageux pour le débit, ou les marner, ou les mettre en luzerne, ou y semer beaucoup de vesces & de foins, qui mettent en état de nourrir beaucoup de bétail, & procurent une abondance de fumier avec lesquels on améliore un terrein maigre, & il ne doit laisser au Fermier que celles qui sont avantageuses à la culture.

Il faut encore remarquer qu'il y a une si grande différence d'un bon fonds à un mauvais, qu'un Fermier qui tiendra une exploitation de cent cinquante arpens de bonne terre, pourra en payer trois mille livres de fermages : au lieu que celui qui exploitera trois cens arpens de terre absolument médiocres, ne pourra pas en donner mille livres par an. La raison en est sensible : tous les événemens de stérilité sont bien plus contre celui qui exploite des terres médiocres, que contre le Fermier d'un bon fonds. Le premier, quand même il exploiteroit trois cens arpens de terres, n'en récoltera que quatre cens septiers de froment, tandis que le second, quoi qu'il n'ait que cent cinquante arpens, mais de bonnes terres, récoltera la même quantité année commune ; ajoutez à cela qu'il faut au premier cent septiers pour ressemer, c'est-à-dire, le double de ce qu'il faut à l'autre.

5°. Lorsqu'un Fermier demande une diminution du prix de son bail, sous le prétexte que sa Ferme est trop chère, il vaut mieux résilier le bail, que de l'obliger à tenir, pourvu qu'il n'ait pas essuyé des pertes extraordinaires, parce que sa demande prouve qu'il manque d'intelligence.

En général, on doit procurer à un Fermier tous les moyens d'être à son aise : on accrédite sa Ferme, & l'on en profite par la suite ; au lieu que le Fermier misérable desole les terres, & son insolvabilité le met à l'abri du recours.

Comme la plus grande partie des terres s'afferment à prix d'argent, il est essentiel que le Propriétaire connoisse la valeur de chaque terrein, afin d'en retirer un prix raisonnable. Cette connoissance dépend du local, c'est-à-dire, du prix commun du grain dans le lieu où le domaine est situé, de la facilité du debit, de la proportion des tailles, & du plus ou moins d'égalité des récoltes. Il y a des pays où elles sont tellement égales, que dans dix années la différence de la moindre à la meilleure n'est pas du tiers : il est facile d'aprécier la valeur d'un domaine dans ces sortes de terres, parce qu'on sçait le prix commun des grains, & qu'on se régle sur cela pour la location, après avoir examiné ce que le Fermier consomme annuellement pour ses semences & sa nourriture.

Il s'enfuit de là que si un Fermier récolte six cens septiers de froment dans les meilleures années, & quatre cens dans les moindres, & si sa consommation annuelle est de cent cinquante septiers, il vend dans les bonnes années quatre cens cinquante septiers, lesquels supposés à dix livres, lui produisent quatre mille cinq cens livres, & que dans les mauvaises années, il en vend deux cens cinquante, lesquels évalués à vingt-cinq livres, lui produisent six mille deux cens cinquante livres : ainsi les mauvaises années l'enrichissent, puisqu'il profite de sa récolte & des grains qu'il a gardés.

Mais dans les terres où les récoltes différent du tout au tout, le Fermier est que'quefois chargé de grains ; & dans d'autres, à peine récolte-t'il pour sa consommation : ainsi il n'est pas facile d'aprécier la valeur de ces sortes de domaines. *Essai sur l'Administration des Terres.*

FERMIER. Un Fermier est un homme ordinairement de la campagne, qui prend à loyer, moyennant un certain prix, dont on convient dans le bail à ferme, les Terres de quelqu'un, qui se charge de les régir & de les faire valoir en bon économe & en bon pere de famille. On doit choisir pour Fermier un homme entendu dans l'agriculture, & qui ait de l'expérience sur cette matiére : il faut qu'il ait de la probité, qu'il soit zélé, laborieux, actif. Un Fermier doit connoître, dans le dernier détail, la valeur & le revenu des

Terres qu'il prend à ferme ; il en doit connoître tous les droits seigneuriaux lorsqu'il y en a, meubler sa Ferme de chevaux, bœufs, moutons, volailles : son principal soin doit être de faire bien labourer les terres, de les ensemencer à propos de toutes sortes de grains, de faire ensorte qu'elles ne demeurent point en friche, & de fumer tous les ans la quantité portée par le bail. Il doit veiller à ce que les étangs, bois & prés, soient bien entretenus ; faire exploiter les bois en coupe dans les saisons convenables ; empêcher qu'il ne s'y fasse aucune dégradation ; avoir de bons Laboureurs, Bergers & Valets, qui fassent exactement leur service, afin qu'il puisse trouver son compte, c'est-à-dire, payer exactement le prix de la Ferme aux termes convenus, & avoir pour ses peines un profit assez honnête pour qu'il vive un peu à son aise. *Voyez* Bail à ferme, où sont expliqués en détail les obligations du Fermier ou du Preneur de bail.

Lorsque le Fermier ne paie point le prix convenu, ou qu'il endommage les terres, le Maître peut demander la résolution du bail, le faire condamner aux dommages & intérêts, & à payer ce qui est échu ; mais ce n'est que lorsque la malversation est évidente, & qu'elle procéde du dol, de la fraude, & d'une extrême négligence. C'est pour cela qu'on ne peut l'expulser qu'en connoissance de cause, & en conséquence d'un Jugement qui l'ordonne ; encore faut il que la détérioration regarde le fonds de l'héritage : car comme il est vrai possesseur & maître des fruits, il en peut disposer comme bon lui semble ; & une simple sommation ne suffit pas pour être en droit d'user contre lui des voies de fait, & l'expulser de la Ferme.

2°. Si le Propriétaire vend sa Terre, il est tenu de dommages & intérets envers son Fermier, attendu qu'il n'a dû vendre sa terre qu'à la charge du bail ; car, sans cette clause, l'Acheteur n'est point obligé de l'entretenir & de conserver le Fermier.

3°. Lorsque, depuis le bail expiré, le Fermier est demeuré dans la Terre sans aucune nouvelle convention, le bail est censé continué pour un an, avec mêmes clauses & conditions, & c'est ce qu'on apelle tacite reconduction.

4°. Supposé que le Fermier satisfasse à toutes les clauses du bail, le Propriétaire n'est pas recevable à demander qu'il lui soit permis d'occuper en personne les maisons dépendantes de la Ferme, non plus que de faire valoir la Terre par ses mains, quoique ce privilége soit accordé à ceux qui ont des maisons dans les Villes ; & cela est fondé sur ce que le revenu des Terres est incertain, & que les bâtimens donnés au Fermier sont destinés à conserver les fruits.

Il est essentiel d'obliger un Fermier à se procurer des fu-

miers, & il ne parviendra à en avoir qu'autant que ſes pâturages lui fourniront de quoi nourrir beaucoup de bétail : que ſi une Ferme manque de pâturages, il faut faire épierrer le terrein, le labourer, acheter des graines, mettre de la luzerne & du trèfle, aider même le Fermier par une avance d'argent : car ce ne ſont que les engrais qui améliorent une Ferme.

Un Fermier n'eſt point recevable à alléguer les gelées par raport aux vignes, parce qu'en affermant, il s'eſt attendu qu'il pouvoit en eſſuyer, & qu'il a fait ſon marché relativement aux riſques qu'il avoit à courir. Il n'eſt pas plus recevable à alléguer les ſéchereſſes ou les pluies : il eſt tenu des accidens qui arrivent par le feu, parce qu'il doit répondre de ſes domeſtiques, & veiller ſur eux : mais on ne peut pas lui refuſer une indemnité lorſque les accidens qui arrivent par force majeure, tels que les grêles, les grandes inondations, les ouragans, le feu du ciel, ſont ſi conſidérables, que le Fermier ne jouit d'aucune récolte. Dans tous ces cas, on doit au Fermier des indemnités proportionnées au dommage qu'il a ſouffert : car on ne peut pas forcer un Fermier de payer la location d'un fonds dont il ne tire aucun fruit.

Mais lorſque ces ſortes de malheurs ne tombent pas ſur la totalité de l'exploitation, mais ſeulement ſur une partie aſſez conſidérable pour que le Fermier ne puiſſe pas payer, on ſuſpend l'indemnité juſqu'à la fin du bail, afin de faire compenſation des bonnes années avec les mauvaiſes. Il ne ſeroit pas juſte qu'un Fermier qui auroit été grêlé en entier une fois, & qui auroit eu ſix bonnes années, ſe prétendît exempt de payer la mauvaiſe ; comme auſſi il ſeroit de la dernière injuſtice de le faire payer ſans miſéricorde, s'il avoit eſſuyé pluſieurs mauvaiſes années. Un Seigneur, ou tout autre Propriétaire, doit ſe mettre, pour un moment, à la place de ſon Fermier, & le traiter comme il voudroit qu'on le traitât lui-même.

Enfin, les Propriétaires des terres doivent veiller ſur les Fermiers, pour qu'ils amendent autant les dernières années de leur bail que les premières, autant les terres éloignées que les plus proches ; qu'ils ne vendent & ne détournent point les fourrages, ſur-tout la dernière année.

Le Fermier, quand il quitte, eſt obligé de laiſſer la valeur de huit charretées de fumier pour chaque cent de gerbes de blé qu'il a dépouillé, & quatre pour chaque cent d'avoine.

Fermier judiciaire. C'eſt celui à qui le bail judiciaire d'une terre ou maiſon ſaiſie réellement a été adjugé par autorité de juſtice. Les Procureurs, leurs Clercs, les Commis du Commiſſaire aux ſaiſies, le Pourſuivant Criées, les

Mineurs, les Septuagénaires, ne peuvent être Fermiers judiciaires. Le Fermier judiciaire est obligé de donner bonne & suffisante caution avant que d'entrer en jouissance; il a droit de percevoir tous les droits utiles d'une Terre, mais les droits honorifiques ne lui appartiennent point; il ne peut chasser, ni faire chasser, &c.

FEU volage. Remède contre le Feu volage. Prenez de la décoction de mauve, de patience, d'oseille, de fenu grec, avec du bon vinaigre. *Voyez* Erésipéle.

FEUILLES (les) sont une des productions des plantes. Il y a des Feuilles d'arbres fort utiles: telles sont celles du mûrier, qui servent à nourrir les vers à soie; les Feuilles vertes de vigne & d'orme, servent de nourriture à toutes les bêtes à corne. Toutes les Feuilles d'arbres sont fort bonnes pour faire du fumier, lorsqu'on les a laissé pourrir, après les avoir mises en monceau.

FEVES. Sorte de légume fort connue: on les compte parmi les Mars, ainsi que les haricots, pois, lentilles, lupins, choux, navets, panais, & autres grosses racines, parce qu'on les séme en plein champ, & que c'est presque la même culture.

La Féve vient sur une plante qui a des tiges de deux ou trois pieds de haut, d'où sortent de grosses feuilles & des fleurs, ou blanches, ou rougeâtres, ou noirâtres, au bout desquelles sont de grosses gousses qui renferment quatre à cinq Féves.

Il y en a de deux espéces: l'une qu'on apelle la Féve de marais; elle est grosse, longue, plate, & de couleur blanche; c'est la meilleure espéce: on la cultive ordinairement dans les jardins.

Les petites, presque rondes, & de couleur rougeâtre, s'apellent Feveroles ou Haricots: ce sont celles dont on entend parler à Paris sous le nom général de Féves.

On cultive les unes & les autres de la même maniére: elles ont besoin d'un terroir gras, bien fumé & bien labouré: on ne les séme point; mais on les plante au mois de Février, dans des trous faits avec un piquet, sur une ligne droite, & on les recouvre avec la herse: on doit les sarcler quand elles lévent: lorsqu'elles fleurissent, ce qui arrive en Juillet, on pince le bout des tiges, c'est-à-dire, qu'on en rogne l'extrémité. Au reste, elles produisent beaucoup, si, avant de les semer, on les trempe dans de la lie d'olives.

Les Féves sont un aliment fort usité: elles nourrissent, mais elles pésent sur l'estomac: on en donne aux bestiaux, & les tiges & les gousses leur servent de fourrage.

FEVRIER. Travaux à faire pendant ce mois. On doit fumer les prés, les jardins & les couches: achever d'élaguer les arbres: semer l'avoine, les lentilles, pois-chiches,

chanvre, lin ; nettoyer le colombier, poulailler, les ruches; acheter des mouches à miel ; repeupler la garenne, &c. Dans le jardin potager, semer l'oignon, le poireau, les ciboules, les pois hâtifs, la chicorée sauvage ; replanter les laitues à coquille, semées dès l'Automne, à quelque bon abri, pour les faire pommer ; semer à la nouvelle lune de ce mois, des raves ou radis, & des asperges ; faire des couches pour semer des melons ; semer les premiers choux pommés, & toutes sortes de légumes. Dans le fruitier, tailler les arbres, couper les greffes le 27 de la lune, les garder jusqu'au 10 ou 12 de la lune de Mars ; semer les violiers & des œillets.

FIEF. On entend par ce mot tout héritage que l'on tient à foi & hommage ; on entend aussi la terre d'un Seigneur, ou l'étendue du Fief dont relèvent d'autres Fiefs & Censives. Il est apellé Fief *à fide* ; car dans la première institution la foi ou la fidélité étoit la seule condition de l'investiture, & la seule obligation que le Seigneur imposoit à son Vassal. Originairement les Fiefs n'étoient que des concessions à vie ; depuis qu'ils sont devenus héréditaires, les Coutumes, pour indemniser les Seigneurs, ont établi en leur faveur des droits utiles, outre les droits honorables. Les droits honorables des Seigneurs de Fief, sont la foi & hommage, l'aveu & le dénombrement; les droits utiles sont le relief & le droit de retrait féodal, le droit de quint & requint, le droit de commise, le droit d'empêcher le démembrement de Fief, d'empêcher la prescription de la féodalité ; le droit d'indemnité sur les gens de main-morte, le privilége sur le Fief du Vassal pour les profits échus, le droit d'avoir colombier à pied & à boulins.

Ouverture de Fief. L'ouverture du Fief a lieu, 1°. quand il y a mutation de Vassal, & que le nouveau possesseur n'a pas encore été investi par le Seigneur ; 2°. lorsque le Vassal n'a pas été reçu en foi par le nouveau Seigneur; 3°. quand le Seigneur du Fief n'a point d'homme, c'est-à-dire, quand l'Acquereur d'un Fief, à quelque titre que ce soit, ne fait point la foi & hommage, à compter du jour de son acquisition : en ce cas le Fief est ouvert, & le Seigneur peut saisir le Fief, & faire les fruits siens.

Démembrement & division de Fief : il a lieu quand le Vassal vend des dépendances de son Fief sans retenir aucun droit seigneurial, ni aucune supériorité sur la chose aliénée, ou lorsqu'il remet à ses Vassaux qui possèdent les arriére-Fiefs, ou à ceux qui possèdent des Censives dans sa mouvance, le droit qu'il a sur eux, ou qu'il leur permet de les posséder en franc-aleu : or, c'est un des droits du Seigneur dominant d'empêcher un Vassal de faire un tel démembrement du Fief, parce qu'il n'auroit plus d'homme

qui lui pût faire la foi des choſes ainſi démembrées. Le Seigneur peut pareillement empêcher le Vaſſal de diviſer ſon Fief, enſorte que d'un il en faſſe pluſieurs, à moins qu'il ne conſerve la foi entiére, & quelque droit ſeigneurial ſur ce qu'il aliéne.

FIEL. On apelle ainſi la liqueur contenue dans la véſicule du Fiel des animaux : on s'en ſert en Médecine pour divers remédes à cauſe de ſes propriétés. En général, le Fiel eſt chaud & âcre : le Fiel de bœuf fait le même effet qu'un lavement.

FIEVRE (la) eſt un mouvement déréglé du ſang, provenant d'un amas de matiéres impures qui ſe mêlent avec les parties du ſang.

Il y a pluſieurs ſortes de Fiévres. Voici celles qui ſont les plus ordinaires, avec l'indication des remédes convenables. 1°. La Fiévre intermittente eſt celle dont le mouvement ceſſe, & tantôt revient : on l'apelle *Tierce*, lorſqu'elle revient de deux jours l'un : elle eſt *Quarte*, lorſqu'elle revient le troiſiéme jour après l'accès : elle eſt *Double-tierce*, s'il y a deux accès en un même jour, ou tous les jours un accès, mais à différentes heures : elle eſt *Double-quarte*, s'il arrive deux accès en un même jour, & que les deux jours ſuivans ſoient libres.

La Fiévre éphémére eſt celle qui commence & finit dans l'eſpace de vingt quatre heure : on l'apelle auſſi de ce nom, quand même elle iroit juſqu'au ſeptiéme jour, ſi les accidens ſont legers.

Les remédes en général contre les Fiévres intermittentes ſont d'abord, la diéte : 2°. un lavement donné ſur la fin du premier accès : il doit être compoſé d'une décoction faite avec les feuilles de mauve, de guimauve, pariétaire & de feneçon : on y délaiera trois onces de miel mercurial. *Voyez* Lavement.

Si la fiévre eſt accompagnée de dévoiement ou de douleur dans les entrailles, on le fera d'une décoction de chicorée blanche, de ſon & de graine de lin, dans laquelle on délayera trois onces de miel violat. Que ſi le malade a des ſoulévemens de cœur, & autres ſignes qui marquent une plénitude d'eſtomac, on a recours, après le troiſiéme accès, & un jour libre, à quelque vomitif : ſi le malade ne pouvoit le ſoutenir, on peut purger avec la médecine ſuivante.

Prenez du quinquina, quatre ſcrupules : des fleurs de ſel ammoniac, un demi-gros : du diagrede ſulphuré, ſeize grains : réduiſez le tout en poudre, & partagez-le en deux doſes à prendre, l'une douze heures & l'autre deux avant l'accès, & faites avaler par-deſſus quelques taſſes de thé entre la premiére & la ſeconde priſe.

2°. On doit saigner du bras le malade une heure après qu'il aura rendu le lavement.

3o. Lui donner à boire d'une tisane faite avec la racine de nénuphar, la chicorée sauvage, le chiendent & la réglisse.

Si la Fièvre n'a aucune malignité, elle cesse par ce régime, ou après les trois premiers accès, ou du moins après les sixiéme & septiéme : alors on peut purger le malade.

Autres Remédes qu'on peut employer dans les Fièvres intermittentes.

Faites bouillir dans trois chopines d'eau, six pommes de reinette mises en morceaux sans ôter la peau : réduisez les trois chopines d'eau à une pinte par l'ébullition, & lorsqu'elle est froide, faites-y infuser, pendant toute la nuit, une once de sené, autant de réglisse nouvelle mise en morceaux, une dragme de cryſtal minéral, une poignée de pimprenelle, avec un citron mis en tranches : faites quatre prises de la colature, dont vous donnerez deux le matin, l'une à six heures, & l'autre à sept, & les deux autres le lendemain, à moins que le malade n'eût été beaucoup purgé : en ce cas ce seroit le sur-lendemain. *Voyez* Quinquina.

Remède pour la Fièvre-tierce. Après une ou deux saignées convenables & autant de lavemens, prenez demi-dragme de la graine de thalitron, mettez-la dans un œuf cuit mollet au lieu de sel, & faites-le avaler au malade deux heures avant le frisson : il ne faut pas qu'il ait mangé deux heures auparavant, ni qu'il mange de deux ou trois heures après. Cette graine est bonne aussi pour arrêter le flux de sang, & pour fortifier l'estomac.

Autre Remède. Prenez du jus de bourrache dès le commencement de cette sorte de Fièvre, ou coupez fort menu, avec des ciseaux, des feuilles vertes de chardon étoilé ou chausse-trape, qui sont fort amères, environ le poids de demi-dragme : mettez-les infuser pendant quelques heures dans demi-verre de vin blanc, mêlez-y autant d'eau qu'il y a de vin, avalez ce breuvage : on diminue la dose à proportion de l'âge.

Remède pour la Fièvre-quarte. 1°. On doit faire une petite saignée : ensuite prendre pour purgation, un verre de décoction de fleurs de petite centaurée, dans laquelle vous ferez infuser trois gros de sené, y délayant une once de syrop de fleurs de pêcher. Donnez cette purgation au jour de l'intermission de la Fièvre ; & si l'accès vient après, donnez à son commencement un gros de poudre de quinquina qui aura infusé toute la nuit dans un verre de vin blanc, en remuant la poudre avant que de l'avaler avec le vin : prenez encore ce même Remède deux fois au jour qu'elle doit revenir, quand même elle ne reviendroit pas.

Autre remède. Avalez une dragme de myrrhe, ou un jaune

d'œuf frais dans un verre de vin blanc, au commencement du Friſſon de cette ſorte de Fiévre.

Lorſque la Fiévre eſt avec friſſon, faites bouillir demi-poignée de bourrache dans demi-ſeptier de vin blanc, à la diminution de la moitié : paſſez avec expreſſion, & faites avaler la liqueur un peu avant le friſſon.

2°. La FIEVRE continue ſimple eſt celle qui dure fort long-tems & ſans diſcontinuer. Les Remédes ſont les lavemens, les ſaignées faites à propos, les purgatifs, de deux jours l'un, des ſudorifiques, & ſi les redoublemens continuent, la tiſane de quinquina.

3°. La FIÉVRE continue violente eſt une eſpéce de Fiévre ardente avec redoublement, mais dont les ſymptômes ſont plus violens : car elle eſt accompagnée d'une inflammation au cerveau ou dans les autres viſcéres, ou d'une tenſion douloureuſe au foie, ou du moins elle peut occaſionner ces accidens. Les Remédes ſont les mêmes, mais ſi la Fiévre annonce ces ſortes d'accidens, il faut ſaigner du pied, une & même deux fois, ſelon les forces du malade : on peut donner un purgatif de cette maniére.

Prenez une demi-poignée de feuilles de bourrache, de buglose, de poirée, de chicorée blanche, lavées & coupées : faites-les bouillir dans trois chopines d'eau commune, que vous réduirez à une pinte : paſſez la liqueur avec legére expreſſion : mettez dans la colature une once de ſyrop de violette ou de nénuphar : donnez-en au malade un verre tiéde de trois en trois heures. Cet apozéme tempérera la Fiévre : on en fait auſſi uſage dans la pleuréſie & la péripneumonie, le tout accompagné de lavemens émolliens & de la tiſane ordinaire.

4°. La FIÉVRE maligne & putride a pour ſymptômes une chaleur dévorante au-dedans & au-dehors, une ſoif ardente, la langue séche & noire, des ſueurs abondantes, le délire, des nauſées, des vomiſſemens un flux de ventre opiniâtre, & autres accidens funeſtes.

La cauſe qui produit la Fiévre maligne eſt toujours compoſée, & ſouvent inconnue : les ſymptômes qui accompagnent cette maladie ſont innombrables. Il n'y a point de régles parfaitement certaines dans le traitement qu'elle demande : c'eſt au Médecin habile à ſe déterminer ſelon les indications qui ſe préſentent. Il doit combattre l'embarras des viſcéres, qui viſe à l'inflammation, par les ſaignées & les délayans ; mais il doit prendre garde de jetter dans l'affaiſſement, par le trop de ſaignées, les fibres dont le reſſort eſt conſidérablement affoibli, ce qui ſe termine par l'abattement & la perte totale des forces du malade ; car alors il doit s'abſtenir des ſaignées, & avoir recours aux cordiaux, pour réparer la foibleſſe occaſionnée par les ſaignées, & aux

purgatifs pour chaſſer les mauvais levains. Il y a même des Médecins qui ſoutiennent que lorſqu'il paroît des bubons critiques qui renferment la matiére morbifique, il faut les ouvrir, & débarraſſer par l'inciſion ces glandes engorgées, de peur que les humeurs ne rentrent dans la maſſe du ſang; mais il faut pour cela un Chirurgien habile & adroit pour percer ces abſcès, & ſçavoir les panſer.

Les remédes ordinaires ſont d'abord ceux des Fiévres précédentes : on y ajoute la ſaignée du pied : on fait uſage des cordiaux entremêlés de l'élixir thériacale : on en mêle le poids d'un gros dans ſix onces d'eau de ſcorſonére; ce remède procure une tranſpiration douce.

50. La Fiévre pourpreuſe & peſtilentielle · elle provient de l'impreſſion d'un air contagieux : outre les ſymptômes de la Fiévre maligne, elle en a de particuliers, tels que la difficulté de reſpirer dans les commencemens de la Fiévre, le pourpre, les charbons, les bubons. Les Remédes ſont les mêmes que ceux des Fiévres malignes; mais au lieu des cordiaux tempérés, on emploie les plus ſpiritueux pour pouſſer le venin au-dehors, tels que le *tilium*, l'eſſence de vipere, l'or potable, la poudre vomitique, & enſuite des purgatifs tous les deux jours, mais ceux-ci jamais dans la force du redoublement, ni aux jours critiques. Après on donnera des potions cordiales de quatre en quatre heures : ſi la Fiévre eſt opiniâtre, on a encore recours à la ſaignée, ſoit du pied, ſoit à la gorge, & on double la doſe de la potion cordiale : s'il y a tenſion dans le bas-ventre, on reviendra à la poudre vomitive, c'eſt-à-dire, qu'on en mêlera vingt grains dans une pinte de tiſane de ſcorſonére, & on en donnera un bon verre de trois en trois heures, & dans les intervalles une priſe de la potion cordiale.

Si la Fiévre maligne, ou la putride, ou la pourpreuſe, eſt rebelle à tous ces Remédes, & ſe fait ſentir au-delà des treiziéme & quatorziéme jour, on met en uſage la tiſane de quinquina, & elle ſert de boiſſon ordinaire au malade. On la fait avec une once de bon quinquina en poudre, un gros de cryſtal minéral, & deux gros de réglisſe, le tout dans trois chopines d'eau réduites à pinte, & paſſées : ſi cette tiſane ne ſuffit pas, on emploie des lavemens de quinquina, ſi le ventre du malade n'eſt pas tendu. Les accidens les plus dangereux dans ces ſortes de Fiévres, ſont les tranſports au cerveau & les convulſions : on emploie encore, contre les accidens violens de ces ſortes de Fiévres, des emplâtres véſicatoires.

On doit obſerver, à l'égard de la ſaignée du pied dans les Fiévres malignes, que cette ſaignée eſt quelquefois néceſſaire; mais elle demande d'être faite avec prudence, ſurtout ſi on croyoit devoir la réitérer : car cette ſorte de ſai-

gnée peut causer une atonie totale dans les viscères : elle peut rendre inutiles les émétiques qu'on donne au malade pour le tirer de l'assoupissement, & même les vésicatoires.

Il faut du sentiment pour rendre ces secours fructueux : loin de rendre la vie aux fibres, ils la supposent ; point de sentiment, point de vie. La raison en est, que les fibres sont tellement distendues & affaissées par les saignées du pied, que leur ressort est absolument détruit & perdu irrévocablement. En un mot, les fréquentes saignées du pied font passer tout-à-coup les fibres des vaisseaux de la plus grande tension dans une atonie totale & irréparable, & elles sont capables de faire tomber le sang en dissolution, c'est-à-dire, le faire dégénérer en sérosité. La purgation par les remédes & les potions, est ce qu'il y a de meilleur pour la guérison des Fiévres malignes, selon le sentiment d'habiles Médecins ; mais on a besoin de les répéter.

Remédes contre la Fiévre avec redoublement ou accès. Prenez des feuilles de bourrache, de bugloſe, de chicorée sauvage, lavées & coupées, de chacune une poignée ; une once de quinquina grossiérement pulvérisé, trois gros de follicules de sené, deux gros de sel de glauber : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à une pinte : passez la liqueur avec expression, ajoutez-y une once & demie de syrop de fleurs de pêcher, ou de celui de chicorée : donnez-en un verre tiéde, de quatre en quatre heures, dans l'intermission des accès.

On peut aussi user de l'opiate fébrifuge, & qui se fait de cette sorte.

Prenez du bon quinquina, six gros ; du sené mondé, quatre scrupules ; du sel de glauber, du sel d'absinthe, des yeux d'écrevisses préparés, de chacun un gros : pulvérisez le tout, & incorporez-le avec une suffisante quantité de syrop de fleurs de pêcher. La dose est d'un gros & demi pour un adulte, à prendre de quatre en quatre heures, trois ou quatre fois le jour dans du pain à chanter, & d'un scrupule jusqu'à un demi-gros pour les enfans.

Les personnes qui ont la poitrine délicate pourront user de l'opiate suivant.

Prenez de bon quinquina pulvérisé, six gros ; du miel de Narbonne, du syrop de capillaire, de chacun une once : mêlez le tout exactement, partagez-le en quatre doses à prendre dans un petit verre de vin : la premiére à l'entrée du frisson, & les autres de vingt-quatre en vingt-quatre heures ; mais il faut faire précéder la purgation. Au reste, le quinquina est contraire aux personnes qui ont craché le sang, qui ont une fiévre lente, & par-tout où il y a de la sécheresse à la peau & des ardeurs dans les entrailles.

FIÉVRE des chevaux. La cause de la Fiévre dans les che-

vaux eſt tout ce qui peut troubler l'économie de leur corps, comme tout ce qui échauffe, ſoit l'exercice violent, ſoit l'expoſition à un air froid, après que le cheval eſt échauffé, ſoit une trop grande réplétion. Les ſignes ſont une reſpiration fréquente & difficile, de grands battemens de flancs, la chaleur à la langue, les oreilles pendantes, les yeux triſtes & luiſans, le dégoût pour la nourriture; il marche avec peine, il ne ſe couche que rarement, ou il ſe relève ſur le champ; il ne regarde point ceux qui aprochent de lui, il demeure immobile, & paroît hébété.

Remède. 1°. On doit le nourrir fort peu, le ſaigner du côté droit à la veine du col, le même jour lui donner un lavement avec deux onces de polycreſte, deux poignées d'orge entier, le tout dans trois pintes d'eau qu'on fait bouillir un bouillon: on y ajoute de la mercuriale & feuilles de pariétaire, de chacune trois poignées, on fait bouillir le tout un demi-quart-d'heure, puis refroidir, & on y ajoute un quart de livre d'huile roſat.

2°. On lui fait mâcher une pilule gourmande, le lendemain on lui fait frotter tout le corps avec des bouchons, afin d'ouvrir les pores: pour boiſſon de l'eau bouillie, ou on a fait fondre quatre onces de cryſtal minéral, & mêlé un peu de farine: pour le manger, des feuilles de vigne, de la chicorée, des laitues, de chiendent, peu ou point de foin, ni d'avoine. Si l'apétit ne revient point, on lui fait prendre avec la corne, de l'orge mondé cuit à feu lent avec de l'eau, & paſſé, ou bien de la farine d'orge tamiſée, dont on fait une bouillie avec deux pintes d'eau, une livre de farine & deux onces de ſucre: on fait avaler le tout.

FIGUES. Il y en a de quatre ſortes qui mûriſſent fort bien dans ce climat: 1°. la blanche ronde, fort eſtimée; 2°. la blanche longue, très-ſucrée; 3°. l'angélique en Automne, qui étant bien mûre, eſt excellente; 4°. la violette.

Voici les marques de la parfaite maturité d'une Figue: elle doit avoir une larme de ſyrop à l'œil, la peau ridée, la tête panchée, le corps ratatiné, moëlleuſe au toucher, & quittant l'arbre ſans peine.

La Figue blanche ronde eſt la meilleure; elle vient au mois d'Août; la blanche longue, quoique bonne, eſt moins eſtimée, parce qu'elle a moins d'eau: ces deux eſpéces ſont les ſeules qui réuſſiſſent dans ce climat, du moins aux environs de Paris.

FIGUIER, arbre fort connu. Son bois eſt tendre & blanc, & un peu tortu, ſes feuilles ſont grandes & rudes. Il réuſſit facilement dans les Pays chauds; ſa meilleure expoſition eſt entre le Levant & le Midi; il eſt ſujet à périr dans les gelées; il porte deux fois l'année, au Printems & en Automne: on le multiplie de brins enracinés qu'on a pris

sur des Figuiers éprouvés, & avec des boutures, des provins, des marcottes. Les boutures doivent être prises sur l'arbre en pleine terre : on les replante au Printems ou en Automne. A l'egard des provins, on les courbe en terre sans les detacher de l'arbre, & ils prennent racine ; mais ensuite il faut les couper du côté de l'arbre, ce qu'on apelle sévrer. Pour les marcottes, on passe une belle branche, & de médiocre grosseur, d'un vieux Figuier au travers d'une caisse, après avoir levé de cette branche un doigt d'écorce tout autour entre deux nœuds ; on en arrête l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doigts au dessus du fond de la caisse par où elle passe. Cette branche, couverte de terre, pousse des racines du boulet supérieur de la plaie ; ensuite on sevre cette branche en la coupant sous la caisse ; c'est le moyen d'avoir des Figuiers qui se mettent à fruit dès l'année suivante.

Lorsque tous ces divers Figuiers, tant boutures, que provins & marcottes, ont un beau feuillage, on les tire du manequin sur la fin de l'Automne, & on les encaisse. Dans la suite on renouvelle la terre, & on les rencaisse plus au large : le Figuier en caisse est plus hâtif ; mais le Figuier en pleine terre donne plus de fruits & moins de peine.

A l'égard de la maniére de le tailler, on doit, 1°. couper les branches de faux bois : elles ont les yeux plats & fort écartés, au lieu que les bonnes les ont gros & proche les uns des autres : 2°. on doit couper les branches foibles, & conserver les grosses : ce qui est le contraire des autres arbres : 3°. on doit tenir les grosses branches un peu courtes pour avoir de meilleur fruit. Au Printems on coupe tous les rejettons qui naissent du pied, on coupe le bois mort, on raccourcit les branches nouvelles sur la fin de Mai, on rompt le bout des nouveaux jets, afin qu'ils fourchent de côté, & donnent du bois qui porte du fruit. En Automne on rompt l'œil qui termine la branche, où l'on voit les premiéres tumeurs des figues du Printems prochain, & ce pour fortifier les fruits qui doivent venir l'année suivante. Il faut arroser largement les Figuiers une fois par semaine durant le Printems, & tous les jours dans les chaleurs.

FILET. On apelle ainsi un mal qui est près de la racine de la langue : c'est une tumeur causée par quelque humeur âcre ; il faut la faire percer, & y apliquer un peu de poudre de mastic, ou des coquilles d'œuf calcinées, de peur qu'elle ne s'endurcisse au point de devenir incurable.

FILETS pour prendre le gibier, oiseaux, &c. *Voyez* Hallier, Tonnelle, Tirasse, Traineau, Napes, &c.

FILETS pour prendre les poissons. *Voyez* Saine, Tramail, Nasse, &c.

FILS (les) de Famille dans les Pays de Droit écrit ; ce sont les enfans qui sont sous la puissance paternelle, c'est-

à-dire, sous celle du pere ou de l'aïeul. Dans les Pays coutumiers, où la puissance paternelle n'a pas lieu, on entend, par Fils & Filles de Famille, les enfans qui ne sont pas mariés, & qui vivent sous la dépendance de leur pere & mere, lesquels ont une espéce d'autorité sur eux lorsqu'ils ne sont pas établis, ensorte qu'ils sont en droit de les reprendre, & d'implorer le pouvoir de la Justice pour les faire enfermer, lorsqu'ils manquent au respect qui leur est dû, ou qu'ils donnent dans la débauche : c'est en conséquence de cette autorité que les Fils de Famille ne peuvent se marier sans le consentement de leur pere & mere, à moins qu'ils n'aient trente ans accomplis, & les filles vingt-cinq ; encore faut-il qu'ils leur fassent des sommations respectueuses pour se mettre à l'abri d'être déshérités.

FISC. On apelle Fisc l'argent qui apartient au Roi. Le Fisc a un grand privilége ; il consiste dans une hypothéque tacite qu'il a sur le bien de ceux qui ont contracté avec le Roi, & dans une préférence qui lui est accordée sur les autres Créanciers du Débiteur, quoiqu'ils aient une hypothéque plus ancienne, & cela du jour qu'ils se sont immiscés dans les affaires du Roi, parce que c'est le cas d'une cause onéreuse ; mais dans les causes lucratives, telles que sont les confiscations & les amendes, il ne vient qu'après tous les Créanciers de celui qui en est tenu.

FISTULE. Ulcére profond, qui, d'une entrée étroite, se termine en un fond large, & qui rend une matiére âcre & virulente. Les Fistules attaquent ordinairement l'anus ou le fondement, la poitrine & le trou lacrymal de l'œil.

La cause de la Fistule est un ulcére tortueux formé par un sang âcre & salé. La cure de la Fistule consiste à consumer le calus, & à consolider l'ulcére avec des mondificatifs convenables.

Reméde pour la guérison de la Fistule au fondement. Mettez un crapaud vif dans un pot de terre à l'épreuve du feu, couvrez-le, ensorte que le crapaud ne puisse sortir, environnez-le d'un feu de roue, faites réduire le crapaud en cendres, sans que le feu le touche ; mettez cette poudre sur la Fistule, que vous aurez lavée auparavant avec du vin chaud, ou de l'urine d'un enfant mâle.

L'eau de scordium est fort bonne pour les Fistules, ainsi que le suc de plantain, & celui de lierre de terre.

FISTULE (collyre pour la) lacrymale naissante : elle est une suite de la petite vérole. Lorsque l'os n'est point altéré, & qu'il n'y a point d'obstruction au conduit du nez, prenez vingt-quatre grains de la pierre bleue de vitriol, autant de racine d'iris de Florence, & trente-six grains de sucre candi, jettez le tout, réduit en poudre subtile, dans un demi-septier d'eau de fontaine, ou d'eau de riviére, mêlé d'une

cuillerée d'eau-de-vie, laissez-le infuser à froid l'espace de vingt-quatre heures dans une bouteille que vous remuerez de tems en tems pendant douze heures; ensuite passez le collyre par un linge fin sans expression.

S'il cause une cuisson trop vive, n'employez que dix-huit grains de la pierre bleue.

Ce remède adoucit le mal, quand même l'os seroit altéré, si on a attention de presser de tems en tems le coin de l'œil, de peur d'y laisser séjourner le pus.

FLÈCHES (les) des voitures doivent être de bois d'orme, sans nœud & bien cambrées, & avoir douze pieds jusqu'à quinze; celles de carrosse depuis dix jusqu'à douze.

FLEUR, (une) considérée en elle-même, est la production d'une plante, qui plaît naturellement à la vue par la vivacité ou la diversité de ses couleurs, & par son odeur; elle est composée de trois parties: la première est l'enveloppe, apellée *calice* par les Naturalistes; elle soutient les Fleurs, & les conserve dans cet arrangement qui est propre à chacune: la seconde est le feuillage, apellé *pétales*; il est composé de feuilles de toutes sortes de couleurs: ces feuilles sont destinées à couvrir le cœur de la Fleur, & la mettre à l'abri des injures du tems; mais à l'aspect du soleil elles s'épanouissent: la troisième est le cœur; c'est la partie la plus précieuse; il est composé des *étamines*, du *pistile* & des sommets. Les étamines sont de petits filets au haut desquels est un petit grain apellé sommet, comme on peut voir facilement dans les tulipes; ces grains renferment une poussière très-fine. Le *pistile* est à l'extrémité ou au centre des filets ou étamines; c'est là où est la graine.

ORIGINE des Fleurs. Les Fleurs proviennent, ou de plantes, ou d'oignons. Tous les oignons, & la plûpart des plantes, tirent leur origine des graines; mais il seroit trop long de faire venir toutes les Fleurs par le moyen de leurs graines.

MULTIPLICATION des Fleurs. Elles se multiplient par différentes voies. 1°. Par les rejettons ou surgeons qui sortent du pied d'une plante, mais avec des racines: ils reprennent aisément, & ce sont autant de nouvelles plantes. 2°. Par les provins: ce sont des branches qu'on couche en terre, sans les séparer de leur mere-branche. 3°. Par marcottes: ce sont de jeunes branches belles & fortes: on en choisit une sur la plante qu'on veut marcotter; on y fait une incision par le milieu, jusqu'auprès d'un nœud, & on tient l'incision ouverte par quelque brin de paille, puis on la couvre de quelque peu de terre, & on l'y arrête de peur qu'elle ne se releve: quand la marcotte a pris racine, on la coupe pour la séparer de la mere-plante, & elle devient une plante annuelle. 4°. Par les boutures: ce sont des bou-

tons qu'on prend sur quelque plante ou arbuste, & qu'on fiche en terre sans autre façon : on doit choisir les plus vives, les tailler par le bout en pied de biche, les laisser tremper quelques jours dans l'eau, & les planter toutes fraîches ; car alors elles font des racines plus vite. 5°. Par les tales : c'est une maniére de multiplier, propre seulement aux Fleurs, & qui se pratique en eclatant leurs plantes en racines. 6°. Par les caieux & œilletons, qui sont certains bourgeons que quelques plantes poussent de leurs pieds pour se régénérer.

CULTURE des Fleurs. On éleve les Fleurs sur des couches, sur des planches, dans les pots, & dans les plate-bandes des parterres. 1°. Si on veut semer des graines pour en avoir, il faut laisser à la plante une Fleur ou deux tout au plus de celles qui ont été des premiéres à fleurir : la graine étant mûre, on la recueille, & on la garde pour la planter en Automne : il faut excepter de cette régle, les graines de giroflées & des anémones, qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cueillies. La meilleure saison de semer est dans les mois de Mars & Septembre, à la fin de la lune. Pour bien connoître les graines, il faut les mettre dans l'eau ; celles qui vont au fond sont les meilleures : on doit toujours semer par rayons espacés de quatre doigts, pour que chaque sorte de Fleur ait le sien. Si on seme en terre meuble, on recouvre la graine d'un doigt de la même terre, mais après l'avoir un peu battue : si on seme sur couche, elle doit être faite huit à dix jours auparavant, & on recouvre la graine de deux doigts de terreau ; on seme sur la fin d'Août ce qu'on veut replanter avant l'Hyver. Il faut coucher un doigt de paille longue sur les graines, les arroser tous les jours avec de l'eau échauffée au soleil ; & quand elles sont lavées, les découvrir, les garantir des gelées par des paillassons en d'os-d'âne, & ne les replanter que quand elles sont assez fortes.

2°. Si on plante des oignons de Fleurs, il faut creuser la terre à la profondeur d'un pied, la jetter dans le sentier à côté, remuer doucement avec une petite béche ce qui demeure au fond ; ensuite cribler de la terre au-dessus de la planche, jusqu'à ce qu'elle soit revenue à sa hauteur, & l'ayant bien unie avec le rateau, y placer les oignons dans une distance proportionnée. Pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec une régle, & tirer des rigoles avec un piquet en long & en travers en forme de grille & dans les croisées ; mettre les oignons quatre doigts sous terre ; les éloigner les uns des autres selon leur grosseur ou petitesse ; les recouvrir de la même terre, en les faisant affermir ; remplir la profondeur qui reste avec de la terre criblée, mais maigre & legére. Autour des bordures,

on

on peut mettre des anémones ou des tulipes, non des renoncules, lesquelles veulent être seules, tant en pleine terre que dans des pots.

On doit nettoyer autour des bordures les sentiers & chemins avec un balai de jonc, arracher des sentiers les herbes & plantes inutiles, & dans un tems point trop sec, pour mieux arracher les racines.

3°. Visiter les Fleurs tous les matins vers le tems où la rosée tombe, ôter les toiles d'araignées qui gâtent les couleurs, faire la guerre aux insectes qui les rongent, comme les limaçons & les perce-oreilles.

4°. On transplante les Fleurs au Printems dans le mois de Mars, & en Automne au mois de Septembre vers la nouvelle lune, depuis le dix jusqu'au quatorze, & cela en pleine terre ou dans des pots; mais on ne transplante qu'après la seconde année les oignons qui viennent des graines: on les met alors en bonne terre neuve & legére, & on en a des Fleurs à la troisiéme année.

5°. Pendant l'Hyver on doit avoir soin de garantir les Fleurs du froid, en les mettant à couvert dans une serre ou quelque endroit qui soit airé, & ne les arroser que médiocrement, & tout à l'entour seulement, après le lever du soleil, & jamais le soir. Dans l'Eté on doit les défendre du trop grand soleil autant que cela se peut: on les arrose après le soleil couché, & jamais le matin: quand les plantes ne font que de naître, elles demandent moins d'eau.

COULEURS qu'on peut donner aux Fleurs. On doit pour cela pulvériser de la terre grasse cuite au soleil, l'arroser l'espace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune ou autre: ensuite on doit semer la graine de quelque Fleur, mais il faut que cette Fleur soit d'une couleur contraire à celle de cette teinture artificielle. On peut encore enfermer dans une petite canne bien déliée, trois ou quatre graines d'une autre Fleur, & la recouvrir de terre & de bon fumier: car ces semences se mettant toutes en une, ne font qu'une racine, & peuvent produire une agréable variété de couleurs.

A l'égard des plantes qui ont la tige & les branches fortes, on les perce jusqu'à la moëlle: on insinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux Fleurs: on couvre le tout avec du fumier de vache ou avec de l'argille, & les Fleurs ont autant de couleurs différentes que l'on en aura mis dans cette ouverture; mais cette impression de couleurs étrangéres ne s'étend pas au-delà d'une année.

ODEURS qu'on peut donner aux Fleurs qui n'en ont point, ou qui n'en ont que de désagréables, comme les tulipes & autres. On doit pour cela, lorsqu'on en seme la

graine, détremper du fumier de mouton dans du vinaigre : on y met un peu du musc, de civette ou d'ambre en poudre : il faut faire macérer les graines ou les oignons pendant quelques jours dans cette liqueur, en arroser les plantes naissantes ; & les Fleurs qui viennent ensuite, répandent une odeur très-douce & très-agréable ; c'est ce qui est confirmé par l'expérience. Pour les plantes qui viennent de racines, de boutures ou de marcottes, l'opération se fait au pied comme pour les couleurs.

FLEURS des quatre saisons. Celles du Printems sont les tulipes hâtives, les anémones, les renoncules de Tripoli, les jonquilles simples & doubles, les jacinthes, les narcisses, la couronne impériale, l'oreille d'ours, les giroflées, les violettes de Mars, &c.

Celles d'Eté sont les tulipes tardives, les lis blancs, lis orangers, lis-flammes, tubéreuses, les hémérocales, les martagons qui ressemblent aux lis, les œillets de diverses espéces, les giroflées jaunes, l'immortelle, les basilics.

Celles d'Automne sont la tubéreuse, les soucis doubles, les amaranthes, les passe-velours, les œillets d'inde, les roses d'inde, &c.

Celles d'Hyver, les anémones simples, les jacinthes d'Hyver, le cyclamen d'Hyver, les narcisses simples, le crocus printanier, les hépatiques, &c.

Maniére de conserver les Fleurs pendant long-tems dans leurs formes & avec leurs couleurs naturelles. Ayez du beau sable pur de riviére, nettoyez-le autant qu'il est possible, en le purifiant de toutes les immondices qu'il peut contenir ; puis faites-le sécher au soleil ou sur une poële, passez-le par un tamis, & ne vous servez que du plus fin. Faites faire une caisse de bois ou de fer blanc étamé & de la grandeur qu'on veut, couvrez le fond de la caisse de trois ou quatre doigts de ce sable, & enfoncez-y le bout de la queue des Fleurs, de maniére qu'elles se tiennent droites les unes à côté des autres, mais sans se toucher aucunement, & remplissez tout le vuide autour des queues avec ce sable : quand elles sont bien enterrées, répandez-en autour des Fleurs, répandez-en encore en-dedans & par-dessus, & couvrez le tout d'une couche de deux ou trois doigts de ce même sable : mettez cette caisse dans un endroit exposé au soleil, ou, ce qui vaut mieux, dans un lieu échauffé par une poële, & l'y laissez pendant un mois ou cinq semaines. A l'égard des tulipes, il faut en couper adroitement le pistile qui s'éleve au milieu & renferme la graine, & remplir le vuide de sable : on ne doit pas mettre trop de Fleurs dans une même caisse, ni faire la caisse trop large.

THÉATRE des Fleurs. On apelle ainsi un lieu particulier du jardin que les Fleuristes & les Amateurs des Fleurs

pratiquent pour cultiver plus librement certaines Fleurs favorites, comme les oreilles-d'ours, les œillets, les tulipes, &c. C'eſt un aſſemblage de planches ou de degrés qui vont toujours en s'élevant les uns derriére les autres, & ſur lequel on poſe les vaſes qui contiennent les Fleurs. On n'apuie pas le théâtre contre le mur, afin que l'air circule librement autour, & que les Fleurs ſoient plus à l'abri des inſectes : on éléve au-deſſus de ce théâtre un petit toît de planches ou de toile cirée.

MOYEN d'avoir en Hyver des Fleurs naturelles, & de les faire éclorre le jour que l'on veut. 1°. On doit, dans le tems que les derniéres Fleurs que l'on veut conſerver paroiſſent, choiſir ſur la tige les boutons les mieux formés & prêts à s'ouvrir ; 2°. les couper avec des ciſeaux, mais leur laiſſant une longue queue au moins de trois pouces ; 3°. boucher l'endroit coupé avec de la cire d'Eſpagne ; 4°. laiſſer faner les boutons, & enſuite les envelopper chacun à part dans un morceau de papier blanc & bien ſec ; enfin, les ſerrer dans une boîte ou tiroir. Lorſqu'on veut les faire éclorre en quelque-tems de l'Hyver que ce ſoit, on doit la veille couper le bout au-deſſus de la cire d'Eſpagne, & les mettre tremper dans l'eau dans une carafe ou cloche : il ſera fort bon de mettre dans l'eau un peu de nitre ; le lendemain on verra les boutons s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs vives couleurs, & reprendre leur odeur naturelle.

FLEURS blanches. Maladie qui ſurvient aux femmes & aux filles. Les remédes à cette maladie ſont les mêmes que ceux qu'on doit pratiquer dans les pâles-couleurs. *Voyez* Pâles-Couleurs.

Mais on doit les continuer plus long-tems, & y joindre les Eaux minérales froides, des tiſanes, des bains, &c.

FLEURS blanches, & hémorragies de la matrice. Remédes : prenez une chopine de lait de vache, nouvellement trait, une poignée de ſommités fleuries d'ortie blanche, un ſcrupule de cannelle concaſſée ; faites bouillir le tout legérement, à conſomption d'un bouillon, coulez pour une doſe, à prendre, le matin à jeun, pendant neuf jours. On doit joindre à ce remède un régime de vivre éxact, ne mangeant rien qui puiſſe faire de mauvaiſes digeſtions.

FLUX hepatique. Il eſt ordinairement la ſuite d'une dyſſenterie opiniâtre, & cauſé, ou par le ſang qui coule des vaiſſeaux capilaires, froiſſés & rompus par la longueur de la maladie, ou même quelquefois par la gangréne formée dans les inteſtins. Ce qui dénote la nature de ce Flux, eſt, 1°. la couleur rougeâtre des déjections, & leur odeur cadavéreuſe ; 2°. la reſpiration difficile, le hoquet fréquent, des ſueurs froides, le viſage livide, le pouls petit. La guériſon de cette maladie eſt très-difficile ; cependant on peut

employer les remédes suivans. Le malade prendra, de trois en trois heures, un gros d'un opiate astringent : il doit être composé de conserve liquide de roses rouges, de semence de petite oseille sauvage, de chacune une once ; de pierre hématite, & de pierre calaminaire, de chacune une demi-once, le tout en poudre subtile : du baume du Commandeur de Perne, trente gouttes ; du baume de Copahu, quinze gouttes : le tout incorporé avec suffisante quantité de syrop. Il doit boire là-dessus une infusion faite avec les herbes vulnéraires de Suisse, à laquelle on ajoute une demi-cuillerée d'eau d'arquebusade. Ces deux remédes doivent être continués nuit & jour, jusqu'à ce que le flux soit modéré. Il se purgera avec le syrop magistral. *Voyez* Diarrhée. Mais on ne doit jamais employer l'ipécacuanha dans cette maladie, ainsi que les narcotiques. Les bouillons doivent être sans viande, mais faits avec deux onces de gruau, ou d'orge mondé, & quatre onces de rachure de corne de cerf ; & de trois en trois heures, lui donner, chaque jour, plusieurs jaunes d'œufs frais, delayés dans les bouillons ; & pour sa boisson, d'une tisane faite avec de la racine de tormentille, de grande consoude, pervenche, plantain, pissenlit.

FLUX cœliaque ou chyleux. C'est un cours de ventre qui a pour cause, ou la grossiéreté du chyle, ou l'obstruction des veines lactées.

On reconnoit qu'il est tel aux parties chyleuses mêlées dans les matiéres qu'on évacue : il est accompagné de dégoûts, de raports aigres, d'une soif ardente, d'une toux fréquente & de tranchées douloureuses, le pouls est languissant, & le malade fort foible. Les remédes sont les mêmes que ceux indiqués pour la lienterie.

Dans cette maladie les lavemens conviennent rarement : si cependant le malade étoit fort amaigri, il faudroit lui en donner un ou deux par jour, avec un fort bouillon a la viande, mais sans sel. Le lait de chévre est excellent pour achever la guérison.

FLUX lientérique. *Voyez* Lientérie.

FLUX de ventre. *Voyez* Diarrhée.

FLUX de ventre des chevaux. Ce mal peut venir de ce que le cheval mange trop, & ce mal se guérit en lui retranchant la nourriture ; ou de ce qu'il a mangé du foin moisi & corrompu, ou de l'avoine germée, ou de ce qu'il a trop fatigué, ou bu trop frais.

Lorsque le cours de ventre dure au-delà de trois jours, ôtez l'avoine au cheval, donnez-lui du son mouillé avec du vin rouge, puis un lavement avec du son de froment & de l'orge entier, de chacun deux poignées, une poignée de roses rouges, demi-dragme d'opium, le tout bouilli un quart-

d'heure. On y ajoute des feuilles de chicorée sauvage, de poirée, de mercuriale, dont on fait une décoction dans du petit-lait; sur deux pintes ou dissout six jaunes d'œufs & quatre onces de miel rosat; ensuite on lui fait prendre deux onces de foie d'antimoine dans du son mouillé. Si le flux n'est pas encore modéré, prenez huit noix muscades, piquez-les au bout d'un couteau, faites-les brûler à la chandelle, jusqu'à ce qu'elles soient en charbon: puis jettez-les dans une pinte de vin rouge, écrasez-les dedans, laissez-les infuser toute la nuit, coulez & donnez ce breuvage au cheval.

Si le cours de ventre vient de cause chaude, comme d'humeurs échauffées, faites dissoudre & ramollir toute la nuit, dans cinq chopines d'eau de rivière, quatre dragmes de vitriol romain pilé; versez par inclination, jettez le limon jaune qui sera au fond, & donnez-en une chopine au cheval avec la corne, de six en six heures.

Si le cours de ventre provient de cause froide, prenez trois chopines de gros vin rouge, dans lequel vous éteindrez trois ou quatre fois des billes d'acier bien rouges, mêlez-y six jaunes d'œufs, & une once & demie de vieille thériaque.

FLUX d'urine & de sang, ou Dysurie. Maladie des chevaux. Le flux d'urine vient d'un sang échauffé, & d'une inflammation dans les reins: la cause est un travail excessif, sur-tout pour les jeunes chevaux, ou d'avoir mangé de l'avoine marinée, c'est-à-dire, venue par mer. Remède: ôtez-leur l'avoine, mettez-les au son, usez de rafraîchissemens, de lavemens, & d'une saignée, délayez du bol du Levant, environ trois livres, en poudre, dans trois pintes d'eau, que vous faites bouillir; jettez le tout dans un seau d'eau avec une poignée de ce même bol pilé, & donnez-leur tiéde pour boisson.

FLUX, ou Pissement de sang. Cette maladie vient des trop grandes courses qu'on fait faire à un cheval dans les chaleurs de l'Eté. Remède: 1°. faites saigner le cheval, donnez-lui, tous les matins, pendant cinq ou six jours, trois chopines de vin émétique, lequel se fait avec du vin blanc dans une infusion de crocus métallorum, ou foie d'antimoine, sans être lavé. S'il y a battement de flancs, donnez-lui des lavemens rafraîchissans, & ajoutez une once de thériaque ordinaire.

FLUXION sur la joue. Mettez dans la bouche une figue ouverte & renversée, après l'avoir fait chauffer, renouvellez-la souvent, pour faire mûrir la tumeur; ou faites fondre deux onces de beurre frais dans une écuelle, ajoutez-y une ou deux cuillerées d'eau-rose, mêlez le tout, graissez-en la partie enflée, & réitérez.

FLUXION froide aux bras & aux jambes. Remède. Faites bouillir une poignée de thym, de marjolaine, de sauge,

de camomille, dans du vin rouge couvert, à la consomption de la moitié du vin ; frottez le membre, & appliquez dessus les herbes un peu chaudes, & réitérez.

FLUXIONS de poitrine, ou Péripneumonie. Régles de prudence qu'on doit suivre par raport à la saignée dans les Fluxions de poitrine. Il est constant qu'on doit saigner le malade, & même plusieurs fois, si la Fluxion de poitrine est occasionnée dans les femmes par la suppression des régles, des hémorroïdes, de quelques évacuations nécessaires à la matrice ; si, dans les hommes, tout comme dans les femmes, le foie fait regorger le sang vers la poitrine ou sur le poumon ; si les crachats sont sanguins, s'il y a pléthore, autrement plénitude ; si toutes choses indiquent que le sang n'a pas encore dégénéré en bile, ou en mélancolie, mais si ces signes n'y sont point, il faut s'abstenir de la saignée : car il ne suffit pas d'avoir de la fièvre, de la toux, un point de côté pour se faire ouvrir la veine, M. *Houlier*. *Voyez* Péripneumonie.

FOI (la) & hommage, est le principal droit honorable que doit rendre le Vassal au Seigneur du Fief. Voici la forme de rendre la Foi & hommage : Le Vassal étant allé au lieu du fief, doit demander si le Seigneur y est, ou s'il y a autre personne pour lui, ayant charge de recevoir la Foi, & hommage, & offre ; & s'il trouve le Seigneur ou ses Officiers, il doit mettre un genou en terre, nue tête, sans épée & éperons, & dire qu'il lui porte la Foi & hommage qu'il est tenu de lui faire à cause de tel fief mouvant de lui, & déclarer à quel titre le fief lui est avenu, le requérant qu'il lui plaise le recevoir : & si le Seigneur ou ses Officiers ne sont pas sur les lieux, il doit faire la Foi & hommage à la principale porte du manoir, s'il y en a, sinon au lieu seigneurial d'où dépend le fief, après avoir apellé le Seigneur par trois fois ; & il faut de plus notifier les offres au prochain voisin du lieu seigneurial, & lui en laisser copie.

Le Vassal doit la Foi & hommage à toutes mutations, soit de sa propre part, soit de la part du Seigneur ; la mutation arrive de la part du Vassal, toutes les fois qu'un homme acquiert un fief servant, soit à titre de succession, donation, vente, &c. & s'il acquiert un fief dominant, c'est mutation de la part du Seigneur ; dans ce dernier cas, c'est au Seigneur à faire publier que ses Vassaux aient à venir lui faire Foi & hommage.

FOIE. (chaleur & obstruction du) Reméde. Rempliſſez un vaisseau de terre de six pintes d'eau de fontaine ou de riviére, mettez-y demi-once de vitriol romain du plus verd & clair, sans le piler, puis vous le boucherez, mettez-le sur une table, & laissez-le ainsi infuser pendant deux fois vingt-quatre heures : après quoi tirez doucement le tiers,

ou au plus la moitié de cette eau avec une taſſe ou cuiller, crainte de mêler le fond : enſuite laiſſez raſſeoir la même eau durant autres vingt-quatre heures; après vous tirerez le ſecond tiers, & vous laiſſerez le troiſiéme tiers qui eſt au fond & qui ne ſe boit point, mais qui eſt réſervé pour un autre uſage. Mettez avec un entonnoir les deux premiers tiers de cette eau dans des bouteilles de verre, afin qu'elle ne s'évapore point : prenez chaque matin deux ou trois verres de cette eau pendant quinze jours ou trois ſemaines, après avoir été préalablement purgé : vous pouvez en continuer l'uſage juſqu'a deux ou trois mois pour les maladies longues & habituelles : mais il faut s'abſtenir de fruits crûs, pâtiſſerie, & autres choſes ſemblables. A l'égard du dernier tiers, qui eſt le fond de cette eau, elle eſt propre pour les plaies, ulcéres, érésipéles, gales, en la mettant chauffer dans une écuelle, & y faiſant tremper les compreſſes pour les appliquer ſur ces ſortes de maux.

FOIE gâté. Reméde. Faites infuſer en vin blanc, pendant une nuit, de la chicorée ſauvage & de la fumeterre en parties égales, & buvez deux verres de cette infuſion chaque jour, un le matin, l'autre le ſoir, & continuer. *Voyez* Jauniſſe.

SKIRRHE interne du Foie. Reméde. Uſez de la conſerve de marrube blanc pendant quelque-tems, & buvez à votre ordinaire du vin blanc, dans lequel vous aurez fait infuſer de la limaille d'acier.

Autre reméde. Prenez tous les jours matin & ſoir un demi-bouillon à la viande dans lequel vous mettrez pareille quantité de vin, & l'avalez chaud.

Faites le cataplaſme ſuivant. Prenez la mie d'un pain mollet, du poids d'une demi-livre, réduiſez-la en miettes, mettez-la dans un poëlon avec environ chopine de vin, réduiſez le tout en bouillie, mettez deux jaunes d'œufs dans cette bouillie, faites-les-y bouillir, jettez ſur le tout une once d'onguent roſat, faites-le bouillir un ſimple bouillon pour l'incorporer avec le reſte, couvrez amplement la partie malade avec ce cataplaſme, réitérez-le juſqu'à guériſon.

FOIE de veau. Maniére de l'aprêter : on le met ordinairement cuire à la broche piqué de petit lard.

Pour l'aprêter en étuvée, on le doit couper par tranches de l'épaiſſeur d'un doigt, après en avoir ôté les nerfs, faire fondre du beurre dans une poële, & y faire cuire dedans les morceaux de foie, aſſaiſonnés de ſel & poivre, les retourner quand ils ſont cuits d'un côté, enſuite les retirer, & les mettre cuire avec beurre, perſil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché & paſſé un peu à la poële, avec une pincée de farine, y mettre un demi-ſeptier de vin blanc, & faire bouillir un inſtant la ſauſſe.

FOIE gras. On apelle ainſi ceux des poulardes, cha-

pons, dindons & gros poulets. 1°. On peut les faire cuire à la broche, enveloppés de bardes de lard, & panés de mie de pain; 2°. en caisse, c'est-à-dire, dans du papier graissé d'huile, & on les fait cuire dans leur jus avec persil, ciboule, champignons hachés, barde de lard dessus & dessous, un peu d'huile & jus de citron; 3°. en ragoût & de cette sorte: faites-les blanchir, après en avoir ôté l'amer, & jettez-les dans l'eau froide: ensuite mettez dans une casserole un peu de lard fondu, de petits champignons, des mousserons, quelques tranches de truffes, fines herbes, sel & poivre: remuez le tout sur le fourneau, mouillez-le de jus; étant à demi cuit, mettez-y les Foies: achevez de faire cuire, dégraissez bien le ragoût, faites qu'il y ait de la pointe, mettez vos Foies dans un plat, & jettez la garniture dessus.

FOIE d'antimoine. On apelle ainsi une composition faite avec une livre d'antimoine, une livre de salpetre, que l'on pulvérise, & que l'on fait bouillir: ensuite on y met de l'eau, on lave le tout, il reste au fond une matiere semblable à un verre épais & obscur; c'est le Foie d'antimoine: on le trouve chez les Epiciers: il est excellent pour les maladies des bêtes à laine.

FOIN. On apelle ainsi l'herbe des prés, quand elle est mûre. Récolte des Foins. On fauche les prés en Juin, quand l'herbe commence à jaunir, & qu'elle est en graine, & par un beau tems. 2°. Lorsqu'il est fauché, on doit le laisser faner sur le pré, & le remuer de tems en tems avec des fourches: 3°. trois jours après, on le met par rangées ou sillons en petits tas: 4°. on fait des meules de ces tas: on doit les faire très-hautes & rondes, & le laisser quelque tems en cet état, pour qu'en suant, tout le mauvais du Foin s'exhale: 5°. le mettre en bottes sur le pré, & le charier à mesure pour le serrer au grenier, ou au fenil. S'il y en avoit de mouillé par quelque pluie, il faudroit auparavant le faire sécher: 6°. étant au grenier, on doit le couvrir de paille bien séche, pour le garantir de toute humidité ou de mauvaise odeur. Le Foin bien sec & serré sans pluie, peut se garder deux ans.

Il y a bien des Pays où l'on charie le Foin sans le botteler, & on se contente de l'entasser dans le fenil comme des gerbes de blé; d'autres, qui sont des Pays secs, où on le laisse dans les prés mêmes par grosses meules, au milieu desquelles on a planté une perche fort haute qui le soutient.

Les Foins sont de bonne défaite pour toutes les grosses Villes & les Pays où il y a guerre: celui qui vient par terre est meilleur que celui de riviére, mais les bottes en sont plus legéres. La botte de Foin doit peser à Paris depuis douze jusqu'à quatorze livres en verd, depuis la fin de Juin jusqu'à la Saint Remi, & dix à douze livres depuis la Saint Remi

Remi jusqu'à Pâques, & de Pâques à la récolte huit à neuf.

FOLIE (la) & Manie, est une maladie qui fait perdre l'usage de la raison, & la mémoire. Remède. Saignez le malade, & lui faites prendre les bains, pourrissez-le avec des bouillons de poulet, ou de veau & de mouton, faites-lui manger des viandes rôties, comme moutons, pigeons, chapons, avec de la moutarde & du cresson, & ne le contrariez point.

Autre Remède. Faites bouillir du lierre de terre dans du vin blanc, jusqu'à ce que l'herbe soit en bouillie, tirez l'herbe, passez-la bien, gardez le marc en pelote, mettez avec la colature autant d'huile d'olive, faites-les bouillir un demi-quart-d'heure, oignez-en les tempes & le front du malade, y appliquant le marc trempé dans la liqueur; changez cette application de quatre en quatre heures, & continuez trois ou quatre jours: il faut avant lui faire raser la tête. On peut purger le malade avec une dragme de pilules d'aloës, & mêler de la sauge & de la cannelle dans ce qu'on lui donnera à boire.

Autre Remède. Prenez du linge blanc trempé dans du sang d'ânon, & séché ensuite, telle quantité que vous voudrez, coupez un petit morceau de ce linge de la longueur d'un doigt & de la largeur de trois, mettez-le infuser avec une demi-poignée de mouron à fleurs rouges dans quatre ou cinq onces d'eau bouillante; coulez ensuite par un linge, & donnez cette potion, trois fois le jour, pendant quelque tems. *Eph. d'All.*

FOMENTATION (la) est un remède liquide qui s'applique en diverses parties, suivant les différens cas; elle se compose de décoctions de racines & d'herbes propres aux parties malades: on en fait aussi avec le vin, l'oxycrat, le lait, &c.

FONDEMENT (chûte du) ou de l'intestin *rectum*. Remède. Purgez-vous de tems en tems, & appliquez la fleur de féves sur le fondement quand il sortira; & quand il sera rentré, tenez-vous un quart-d'heure assis à nu sur une planche de noyer bien chaude; ou oignez autour du boyau du fus d'hiéble, usez de l'herbe d'aigremoine pilée & appliquée, marc & jus.

INFLAMMATION du Fondement ou de l'anus. Remède. Baignez l'anus avec une décoction d'aigremoine & de coq, faite dans de l'eau & du vinaigre.

ABSCÉS du Fondement. Usez du baume de soufre pour le guérir promptement, de peur qu'il ne dégénére en fistule.

TUMEURS dures du Fondement. Amollissez-les avec décoction de fleurs de camomille, feuilles de mauve, de violier, dans de l'eau & vin blanc, puis desséchez-les, en appliquant dessus des feuilles de marrube blanc brûlé.

Faites cuire des feuilles de ronce dans du vin à la consomption du tiers, & servez-vous de cette décoction pour en fomenter les tumeurs.

DOULEURS du Fondement. Oignez-le de l'huile de lin, ou d'un jaune d'œuf battu & mêlé avec de l'huile rosat; ou faites bouillir des pommes dans de l'eau-rose, & étant réduites en pâte, pétrissez-les avec du beurre frais, & les apliquez.

ULCERE au Fondement. Apliquez-y, avec de la charpie, de l'encens pilé & incorporé avec du lait, ou fomentez le siége avec la décoction de jusquiame faite en lait.

FONDEMENT qui sort à un cheval. Cet accident arrive, ou par une suite de flux de ventre, des hémorroïdes, ou de l'amputation de la queue; celui-ci est le plus dangereux. Reméde. Frottez le Fondement avec de l'huile rosat, tâchez ensuite de le remettre: & si le Fondement ne rentre pas, prenez deux onces de la poudre d'écailles d'huîtres bien brûlées, quatre onces de l'écorce du milieu du bois de frêne toute fraîche, un quarteron de bon miel, une demi-livre de pâte de seigle levé: pilez bien l'écorce, mêlez la poudre, l'écorce & le fiel: faites un cataplasme du tout, apliquez-le à froid, liez-le sur le Fondement, & réitérez toutes les douze heures.

FONDS de terre, ou biends Fonds. Les Fonds de terre ou les biens Fonds sont les seuls biens solides; toutes les autres espéces de propriétés ne sont que fictives: tout l'argent qu'on met dans le commerce est pour acheter des fruits de la terre, ou les transporter d'un Pays dans un autre, ou les vendre à ses Concitoyens. Bien plus, quelque précaution qu'un pere de famille prenne pour bien placer son argent, s'il ne l'emploie pas en acquisition de biens Fonds, cet argent sera perdu pour ses héritiers à la quatriéme génération au plus tard, & souvent plutôt, car comment se flatter d'être à l'abri des révolutions qui arrivent dans cet espace de tems?

Quand on supposeroit qu'une rente pourroit être inaltérable, il en résulteroit toujours un inconvénient pour les Rentiers; c'est l'augmentation des denrées: elle peut venir de deux causes directement opposées, ou des besoins de l'Etat, ou de l'abondance de l'argent dans ce même Etat: cependant le Rentier voit augmenter sa dépense, & son revenu n'augmente point: ceux, au contraire, qui ont acheté des Fonds n'ont point ces sortes de revers à essuyer; ils n'ont peut-être eu que quatre pour cent de leur argent, mais le revenu a augmenté à proportion du prix des denrées. Ces sortes de biens coûtent, il est vrai, beaucoup de soins, & sont sujets aux manques de recoltes; mais ces accidens ne sont que passagers, & un Cultivateur entendu,

qui ſçait garder le réſidu des années abondantes, bien loin de ſouffrir du manque de récolte, y gagne ſouvent par l'augmentation du prix des denrées qu'il a accumulées dans ſa cave & ſon grenier. *Eſſai ſur l'adminiſtration des Terres.*

FONTAINE. *Voyez* Source d'eau.

FORTIFIANT. *Voyez* Reméde fortifiant.

FOSSÉS (les) à eau, qui ſont autour d'une Maiſon de Campagne, ou d'un Château, ou d'un Jardin, doivent être curés tous les dix ans : ces ſortes de Foſſés, quand on a ſoin de les entretenir, & qu'on y peut faire entrer des ſources qui les rafraîchiſſent, peuvent ſervir de vivier, où l'on peut tenir du poiſſon pour le courant de la maiſon.

FOUGÉRE. Plante célébre qui contient beaucoup de ſel, & des cendres, de laquelle on fait du verre & du charbon. Elle croît dans les montagnes & dans les bois : il y a la Fougére mâle & la femelle ; la premiere a des feuilles grandes & fort découpées, & de même que celles de la Fougére femelle ; mais elle n'a, ni branches, ni tiges, ni fleurs, au lieu que la Fougére femelle en a. On fait uſage de cette plante en Médecine.

FOUINE. Petit animal ſauvage en forme de marte, qui a le poil fauve & noirâtre, fort dommageable aux pigeons, aux poules & aux œufs : on les prend avec des traquenards, où l'on met pour apas un morceau de poulet crû, ou du fruit crû.

FOULURE, ou membre foulé. Reméde : détrempez de la poix de Bourgogne dans de l'eau-de-vie, & faites-en une empâtre ſur du cuir : apliquez ſur le mal, ou faites une décoction d'armoiſe, baſſinez-en le mal, apliquez l'herbe deſſus bien chaudement.

FOUR. Pour ſçavoir ſi le Four eſt ſuffiſamment chaud pour enfourner le pain, il n'y a qu'à frotter un bâton contre l'âtre ; & s'il fait de petites étincelles, c'eſt une marque que le Four eſt aſſez chaud. A l'égard du bois convenable pour chauffer le Four, il faut obſerver que les éclats de bois ſec ſont meilleurs que les fagots, & ceux-ci ſont préférables à d'autres matiéres, quelles qu'elles ſoient. *Voyez* Pain.

FOURBURE, maladie des chevaux. C'eſt une fluxion aprochant du rhumatiſme, cauſée par la ſupreſſion d'une grande ſueur, enſorte que le cheval fourbu ne peut marcher qu'avec peine & douleur : or, ce mal peut arriver, lorſqu'après un travail exceſſif, on laiſſe refroidir un cheval, ou qu'on le mene à l'eau. Les chevaux qu'on laiſſe trop long-tems dans l'écurie & qui mangent trop d'avoine, peuvent devenir fourbus ; car la fourbure eſt fort ſouvent accompagnée de gras-fondure : la fourbure la plus dangereuſe eſt celle qui eſt accompagnée de fiévre.

Les chevaux fourbus ſeulement du train de devant, peu-

vent se guérir facilement ; mais il n'en est pas de même s'ils le font des quatre jambes : car alors ils ne peuvent avancer, ni reculer, & ne veulent point manger.

Dans cette maladie, on doit d'abord empêcher que les humeurs répandues dans les nerfs des jambes, ne tombent sur les pieds.

Remède. Dès que la Fourbure se fait connoître, saignez le cheval du cou, mêlez dans son sang une chopine d'eau-de-vie : de ce mélange frottez-lui les jambes au-dessous du genouil : fondez-lui dans les pieds & autour de la couronne, de l'huile de laurier bien chaude, faites tenir le tout avec de la filasse & des éclisses : une demi-heure après, faites-lui avaler deux onces de bonne thériaque, quatre onces de sel de tartre en poudre, dans une pinte de vin : on doit le laisser bridé deux heures, puis lui donner un lavement avec deux onces de polycreste, lui donner à manger du son & de la paille, & réitérer ces remèdes. Si le mal étoit tombé dans les pieds, le meilleur remède est de barrer les veines dans les paturons, mais avant que les croissans soient formés sous la sole ; c'est-à-dire, qu'il faut faire des incisions de haut en bas sur toute la couronne, & percer le cuir pour faire évacuer l'humeur.

FOURMIS. Petits insectes qui multiplient beaucoup : il y en a de rouges, d'autres noires : on les vante pour leur économie. On en trouve une prodigieuse quantité dans tous les trous des vieux chênes. Ces animaux font beaucoup de tort aux arbres & aux fruits, & on doit travailler à les détruire le plus qu'il est possible, dans tous les endroits où ils pourroient faire un dégât considérable.

Entre les moyens que les Livres d'agriculture ont enseignés pour prévenir les dommages que causent les Fourmis aux arbres & aux plantes, & pour empêcher leur grande multiplication, il y en a de nuisibles aux plantes, & d'autres que l'on met en usage inutilement. Le meilleur de tous est de remuer le plus souvent qu'on peut la terre où elles sont, en y jettant de l'eau chaude, en ôtant les pierres sous lesquelles elles se nichent : on les fait encore plus aisément périr en découvrant leurs retraites l'Hyver : car elles sont alors engourdies ou endormies, ou foibles, & on hâte leur mort en jettant sur elles de l'eau qui les gêle : on fait encore la même chose lorsqu'il pleut fortement : on doit pratiquer la même chose à l'égard des grosses Fourmis qui font tant de tort aux bois, & sur-tout aux chênes. Ainsi dès qu'on a découvert leurs cabanes, il faut les renverser jusqu'au fondement : & si leur nid n'est pas au pied d'un arbre, on peut les faire périr en jettant dessus une chaudronnée d'eau bouillante.

FOURRAGE ou nourriture des bestiaux pendant l'Hyver

& à peu de frais. Ce sont, 1°. les grosses raves & les gros navets : on doit semer les uns & les autres au mois de Juillet dans un tems un peu humide : les raves dans des terres legéres, & les navets dans des terres pesantes : deux livres & demie de graines de raves, ou de navets, suffisent pour ensemencer un arpent. On mêle avec cette graine autant de boisseaux de sable de terre qu'il faudroit de boisseaux de blé pour ensemencer le terrein, & on seme l'un & l'autre sur terre à pleine main comme le blé : aussi-tôt après on herse la terre avec une petite herse renversée. Vers le mois d'Octobre on roule sur ce terrein une barrique pleine d'eau, pour abattre les feuilles & pour faire grossir les racines : les raves deviennent grosses comme le bras, & les navets aussi gros que des choux, & pésent jusqu'à vingt livres. On les tire de terre quand la feuille commence à jaunir, ce qui marque qu'elles sont mûres : c'est ordinairement à la fin de Novembre : on arrache les feuilles, & on serre ces racines en quelqu'endroit à couvert de la pluie : on peut pratiquer une loge de claies, où elles se conservent fraîches plus de six mois.

Ces racines & les navets engraissent beaucoup le bétail : les vaches, brebis ou chévres, en ont plus de lait. On hache ces racines par morceaux, avec une petite machine à pilon suspendu, qu'un homme fait battre sous ses pieds : on leur en donne une fois le jour, & aux femelles le soir, la valeur de deux fois plein un chapeau.

2°. Le jonc marin, qu'on apelle lande en bien des endroits : il vient dans les landes & les terres les plus stériles : c'est une espéce de sainfoin d'Hyver. On en trouve la graine dans les landes, lorsque cette herbe est dans sa maturité : trois pintes suffisent pour ensemencer un arpent de terre : on la mêle avec du sable, on le seme au Printems, on la herse lorsqu'il est semé, &c. Lorsque le jonc est semé dans une bonne terre & humide, il est bien plus nourrissant : un arpent en vaut deux de pré à foin : il porte une fleur jaune, & commence à fleurir à la fin de l'Hyver : on le coupe à l'entrée de l'Hyver ; dès-lors on peut en donner aux bestiaux, & presque toute l'année : on leur donne haché ou pilé. On en donne aussi aux chevaux.

3°. Les pois & les féves. 4°. Les grosses pailles : elles servent à la nourriture & à la litiére des chevaux, bœufs, vaches ; on la leur donne par gerbées, sur-tout aux chevaux la nuit & le jour, outre leur ordinaire d'avoine ; & quand ils l'ont tirée au ratelier, le reste leur sert en litiére. Dans les années abondantes en Fourrage, on fait bien d'acheter des bestiaux maigres, pour en faire des nourritures & des fumiers.

On peut vendre même ces sortes de gerbées lorsqu'on ne

peut pas conſommer en engrais tout le Fourrage qu'on dépouille ; ce qui arrive plus communément aux Cures & aux Fermiers des dîmes qu'à tous autres : on peut, au contraire, en acheter, ou même louer des dîmes, afin d'avoir plus de Fourrages.

On apelle auſſi Fourrages toutes les pailles des blés, les coſſes des veſces, pois, féves, lentilles, lupins, les foins, ſainfoins, luzerne, & autres herbes dont on ſe ſert pour la nourriture des beſtiaux, & qu'on leur donne, ſoit en verd, ſoit fanées : il n'eſt pas dû de dîme de ces ſortes de productions, quand elles ſe conſomment en verd ; mais la quantité de terres qu'on peut mettre pour produire ces diverſes ſortes de Fourrages, eſt fixée à deux arpens pour chaque charrue.

FRAISE de veau. Maniére de l'accommoder : prenez une ou deux Fraiſes de veau, des plus blanches, faites-les blanchir, coupez-les en deux, mettez-les dans un pot avec ſel, poivre, beaucoup de fines herbes, oignon piqué, un bon morceau de beurre frais ; mouillez-les de bon bouillon pour les faire cuire : cela fait, mettez deux ou trois rôties de pain dans un plat, ôtez le bouquet & l'oignon, mettez votre Fraiſe à ſec ſur vos rôties, poudrez-la d'un peu de poivre concaſſé ; d'autres y ajoutent du parmeſan rapé : mettez un moment votre Fraiſe dans un four, pour la glacer de belle couleur, prenant garde qu'elle ne brûle. On la ſert pour entrée ou hors-d'œuvre.

FRAISES (les) & Fraiſiers viennent d'un arbuſte ou plante dont les queues rampent preſque par terre. Les Fraiſes ſont de pluſieurs ſortes : la rouge qui donne le plus, & la blanche : la Fraiſe de bois eſt la meilleure & la plus naturelle ; ainſi, quand on veut en tranſplanter, on doit préférer le plant tiré des bois à celui des jardins. Les Fraiſiers ſe multiplient de plant enraciné, c'eſt-à-dire, qu'on doit prendre les traînaſſes qui ſe forment en ſortant du corps du Fraiſier, & qui rampent ſur terre, ou bien on les enléve en motte des bois ; elles prennent aiſément racine, & au bout de deux ou trois mois on les tranſplante. On doit en placer trois ou quatre dans chaque trou, qu'on fait avec le plantoir ; on en met quatre rangs ſur chaque planche, & cela au mois d'Octobre pour avoir des Fraiſes dans l'année ; on en met auſſi beaucoup en bordure. Il ne faut, ni trop, ni trop peu les arroſer, & on doit les labourer & ſarcler de tems à autre ; on ne doit laiſſer à chaque pied que quatre montans des plus forts, & trois ou quatre fleurs de celles qui ſont le plus près du pied, & on pince les autres : il faut, quand il n'y a plus de fruit, couper les vieux montans : ſi on veut avoir beaucoup de Fraiſes, on doit renouveller le plant tous les deux ou trois ans, & ne conſerver que les

traînasses qui sont nécessaires au plant. Les Fraisiers aiment une terre legére.

Pour avoir des Fraises hâtives, arrachez dans les bois & en Automne de jeunes Fraisiers, & plantez-les sur terre fort ferrés : transplantez-les dans des pots l'Automne suivante, & pendant l'Hyver enfoncez-les dans une couche chaude. Lorsque la couche devient brûlante, il faut les en tirer, les mettre ensuite sous des cloches, & le soleil d'Avril achevera de les mûrir.

Pour en avoir de hâtives en pleine terre, transplantez les Fraisiers en Automne, placez-les au pied d'un mur bien exposé : au Printems, retranchez les fleurs qui paroissent les derniéres : par-là les premiéres se fortifient, s'élargissent & donnent des fruits plus beaux. Lorsqu'il n'y aura plus de fruits à vos Fraisiers, coupez-en le verd tout prés de terre, pour donner plus de vigueur aux racines. Un plant de Fraisiers rend service trois ans, après quoi tous les ans on en détruit un tiers, & on le renouvelle de jeunes Fraisiers tirés des bois : l'année suivante, on renouvelle l'autre tiers & toujours de même.

FRAIS. On entend par Frais la dépense & le coût d'un procès : il y a des Frais qui entrent en taxe, & d'autres qui n'y entrent pas. Ceux qui entrent en taxe sont apellés dépens, dont on se fait rembourser par celui qui a succombé & a été condamné aux dépens : ceux qui n'entrent point en taxe, s'apellent faux Frais.

FRAMBOISES. Fruit qui vient du Framboisier : arbre épineux, dont les tiges sont garnies de petites épines : on multiplie les Framboisiers des rejettons qui sortent du pied au Printems, & on les replante au Printems suivant en rayons tirés au cordeau, dans des planches ou dans des bordures à deux pieds l'un de l'autre : il faut avoir soin de raccourcir les nouveaux rejettons qui sont autour des vieux pieds, arracher le vieux bois qui est mort, & les labourer trois ou quatre fois l'an : les Framboises rouges sont meilleures que les blanches.

FRANC-ALEU. C'est un héritage éxempt de tous Droits Seigneuriaux, qui ne reléve & ne dépend d'aucun Seigneur, ensorte que le Propriétaire n'est point tenu de faire la foi à aucun Seigneur, ni payer aucuns droits, ni rentes annuelles ; mais le Franc-aleu n'éxempte pas de la Justice du Seigneur dans l'étendue de la Jurisdiction duquel il est situé.

Le Franc-aleu noble est une terre à laquelle il y a Justice ou Censive, ou quelque Fief qui en reléve. Le Franc-aleu roturier est un héritage où il n'y a, ni Justice, ni Fief, ni Censive qui en dépendent, & pour lequel il n'est dû, ni cens, ni droits.

FRANC-FIEF. (droit de) Il eſt dû par les Roturiers qui poſſédent des Fiefs : mais il n'eſt dû qu'au Roi, quand même les Fiefs ne ſeroient pas immédiatement mouvans de la Couronne. La raiſon pour laquelle le Roi éxige ce droit des Roturiers, vient de ce que, par les Loix du Royaume, ils ſont incapables de poſſéder des Fiefs, parce que les Fiefs, dans leur première inſtitution, n'étoient donnés qu'à la charge & condition de ſervice militaire. Ce droit eſt regardé comme une charge des fruits & de la poſſeſſion : ainſi ſi un Roturier jouit d'un Fief, dont la propriété appartient à une perſonne noble, ou s'il a joui, & qu'il ne jouiſſe plus, parce qu'il avoit acquis ſous la faculté de rachat, le droit ſera toujours dû à proportion du tems qu'aura duré la jouiſſance. Par la Déclaration du Roi du 7 Avril 1672, le Roi accorde aux Roturiers la faculté de jouir des Fiefs nobles, & les affranchit des droits de Franc-Fief, en payant une année de la juſte valeur du revenu des biens nobles.

FRANCOLIN. Gibier-plume, excellent à manger : c'eſt l'*Attagen* des Anciens. Il a la tête & le croupion tirant ſur le roux, le collier blanc & noir, le bec & la queue noire : il ne ſe tient que dans les lieux élevés : on en voit en Auvergne & dans les Pyrénées ; il y a des gens qui en font autant de cas que du faiſan.

FRELONS. Eſpéce de mouches mauvaiſes qui ſe bâtiſſent, dans des creux d'arbres, des ruches aſſez ſemblables à celles des abeilles ; mais où il n'y a ni miel, ni cire : ce ne ſont que des pellicules de légumes. Pendant l'Eté, ils vont guetter les abeilles, & piller leurs ruches.

FRÊNE. Arbre de futaie. Sa tige eſt haute & droite, ſa feuille eſt pâle & dentelée, ſon fruit vient en gouſſe, il eſt petit & ſemblable au noyau d'amande : ſon bois eſt blanc, tendre & flexible : il ſert aux Charrons & Carroſſiers. Cet arbre ſe plaît dans les lieux frais & humides : on l'éléve de plant, qu'on prend dans les bois : il ne demande pas beaucoup de culture, & il forme une belle & haute tige. Cet arbre produit la manne purgative : on dit que le ſuc de ſes feuilles eſt un remède contre tout poiſon & contre la morſure du ſerpent. On lui attribue encore bien d'autres vertus, comme d'être bon aux hydropiques, d'éclaircir la vue, & de la fortifier, &c.

Le bois de Frêne s'emploie pour le charronnage & les ouvrages d'artillerie : on en fait des timons de carroſſe : on le debite en grume de pluſieurs groſſeurs & longueurs, depuis dix juſqu'à dix-huit pieds de long.

FRICANDEAUX de veau. Piquez avec du petit lard le deſſus d'une tranche de ruelle de veau épaiſſe de deux doigts, faites-la blanchir dans l'eau bouillante, & faites-la cuire avec du bouillon & un bouquet garni : étant cuite, re-

tirez-la de la casserole, dégraissez la sausse, passez cette sausse dans une autre casserole avec un tamis, faites-la réduire sur le feu, & mettez-y votre Fricandeau pour le faire glacer du côté du lard : servez sous le Fricandeau le reste de la sausse qui est dans la casserole, & que vous détachez avec un peu de coulis.

FRICANDEAUX farcis. On doit les faire avec de la noix de veau bien mortifiée, couper les Fricandeaux épais d'un pouce, les fendre d'un bout à l'autre avec un couteau, mais ne les ouvrir que par un bout, farcir chaque ouverture d'une farce faite avec du blanc de volaille, un peu de jambon cuit & de lard, sel, poivre, jaunes d'œufs crûs, mie de pain trempée dans la crême, le tout haché & pilé : ensuite fermer les fentes du Fricandeau avec une brochette, le piquer de menu lard dessus & dessous, le mettre dans une casserole avec bouillon clair & ciboules, & le faire mitonner à petit feu pendant une heure ou deux, les finir comme un jus de veau, & ôtez la brochette qui ferme.

FRICANDEAUX de dindon. Vuidez un dindon bien gras, ôtez la peau, levez les deux cuisses & les deux ailes, piquez-les de menu lard, mettez-les dans une casserole, le lard en-dessous, avec deux cuillerées de bouillon, assaisonnez-les bien, faites-les mitonner à petit feu pendant deux heures, remuez-les souvent, de peur qu'ils ne s'attachent, tirez-les dans un plat, mouillez d'un peu de jus ce qui reste dans la casserole, passez-le par un tamis, & jettez-le sur vos Fricandeaux.

FRITURE (la) est une maniére de faire cuire du poisson ou autre mets, comme des beignets, dans une poële, avec du beurre fondu ou avec de l'huile : il faut que le beurre ou l'huile soient bien chauds, lorsqu'on y met le poisson.

FROMAGE (le) se fait de la partie du lait la plus grossiére : c'est le caillé du lait séparé du petit lait, qu'on apelle *serum*. Le Fromage le plus ordinaire se fait avec le lait de vache : on en fait aussi de lait de brebis & de chévres, qui est fort délicat. Le Fromage fait avec le lait non écrémé, est meilleur & plus agréable : celui dont on a ôté la crême, est le Fromage commun. Quantité de Pays ont leurs Fromages particuliers, & une maniére de les faire : en général, un Fromage, pour être bon, doit être gras, pesant, de couleur jaunâtre, la pâte bien liée, d'une tranche nette & unie, sans mites, ni vers, ni trop vieux, ni trop nouveau. Pour faire les Fromages, on doit : 1°. faire cailler le lait : 2°. les saler avec du sel bien égrugé, le lendemain les retourner & les saler de l'autre côté, & ainsi alternativement : le cinquiéme jour on met du sel menu par-dessus, & on les retourne tous les jours jusqu'à ce qu'ils s'affermissent ; alors on les met sur de la paille fraîche, ou dans des

cages d'osier ou sur des planches propres en des endroits tempérés : ils se conservent ainsi pendant un an & plus ; mais il ne faut point les faire sécher précipitamment. Pour les manger, on doit les affiner : ils en sont plus gras & plus piquans : on les affine, en les mettant à la cave sur des planches frottées d'huile ou de vinaigre, & on les trempe dans de l'eau salée, & on les envelope de feuilles d'orme.

Le Fromage est un aliment solide, & difficile à digérer quand on en mange trop ; mais en petite quantité, il aide à la digestion : il ne doit être, ni trop vieux, ni trop nouveau.

FROMAGE Bourgeois. Prenez trois chopines de lait frais tiré de la vache, un demi-septier de bonne crême, délayez-y deux jaunes d'œufs frais, mettez-y cinq onces de sucre en poudre, & un peu d'eau de fleurs d'orange, mêlez le tout ensemble, & le faites tiédir dans une terrine, sur de la cendre chaude, mettez-y un peu de presure que vous aurez délayée, & l'y mêlez ; faites cailler votre lait à petit feu, puis laissez-le refroidir, mettez un morceau d'étamine de soie sur un moule à Fromage, faites-y dégoutter votre caillé dedans l'espace de deux heures, mettez une assiette ou porcelaine sur le Fromage, & renversez-le dedans.

FROMAGE glacé. Prenez trois chopines de lait & chopine de crême, mettez-la dans une poele sur le feu avec du sucre suffisamment, deux zestes de citron coupés en rouelles, laissez bouillir la crême, & tournez-la jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir ; versez-la dans un plat d'argent : lorsqu'elle commence à se refroidir, versez-la dans un moule de fer blanc : mettez le moule dans un baquet plein de glace, couvrez le moule dessus & dessous de glace : le Fromage étant glacé, faites chauffer de l'eau dans une poële, mettez-y le moule un moment pour détacher le Fromage, dressez-le sur une assiette.

FROMAGE à l'Italienne. Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y deux pincées de gomme adragant en poudre, deux zestes de citron, fouettez le tout ensemble dans une terrine, que le tout soit lié & épais, mettez-le dans un panier d'osier garni d'un linge blanc, laissez-le égoutter une heure, & dressez-le sur une assiette avec du sucre en poudre dessus.

FROMENT. En France, on donne le nom général de Froment aux grains qui naissent dans un épi, comme le blé & le seigle, & celui de légume à ceux qui sont renfermés dans une écosse, ou toute autre espéce d'étui : cependant il y a des endroits où l'on ne met pas l'orge & l'avoine au nombre des Fromens : on les apelle ordinairement les Mars, parce que ce mois est la saison où l'on commence à les semer : mais le blé, à qui on donne par excellence le nom de Froment, est une semence presque

cylindrique, mouſſue par les deux bouts, liſſe, polie, convexe d'un côté, & marquée d'un ſillon de l'autre. Le meilleur Froment eſt celui qui eſt peſant, compacte, bien mûr, bien doré, ni trop ancien, ni trop nouveau : il doit être ſec, conſervant néanmoins une ſorte de fraîcheur, que les Marchands apellent avoir de la main ou de l'amitié.

Les Cultivateurs entendus éxigent encore que le grain ſoit uni à la ſuperficie, c'eſt-à-dire, qu'il ne ſoit point échaudé, que ſa couleur ſoit d'un jaune clair & brillant : car ſi elle eſt d'un blanc mat, ils jugent que le grain a été mouillé : ſi elle eſt d'un jaune foncé, ils diſent qu'il eſt glacé : mais ce dernier défaut n'eſt pas ſi conſidérable ; car les grains glacés germent fort bien, ils fourniſſent de bonne farine, font de bon pain. M. du Hamel croit néanmoins que la farine de ces grains ne boit pas autant d'eau lorſqu'on la met en pâte, que celle des grains parfaits. Le Froment à épis blancs eſt le plus eſtimé : c'eſt celui qu'on cultive communément en France dans les bonnes terres : il fait d'excellent pain ; celui qui n'eſt point barbu rend plus de farine que celui qui l'eſt.

Les années trop ſéches ou trop humides ſont contraires au Froment : les années ſéches le rendent maigre ou rôti : les autres le font groſſir, & lui donnent du poids ; mais l'eau qui s'y eſt introduite en ôte toute la force, & ſouvent le fait germer : ainſi l'année trop ſéche diminue la quantité, mais fait peu de tort à la qualité, & l'année trop humide eſt préjudiciable à la qualité & non à la quantité : cette différence des blés qui ont été nourris de ſechereſſe ou d'humidité, ſe reconnoît à la farine par le plus ou moins d'eau qu'elle prend en la pétriſſant. On reconnoît encore la bonté du blé par le nombre des pains qu'il rend : ainſi les pains qui ſont faits d'un blé bien nourri & venu dans un bon terroir, ſont plus gros & plus peſans, parce qu'il faut moins d'eau pour pétrir la farine, qu'il n'en faudroit pour les blés d'une qualité inférieure.

Il n'y a point de Contrées plus fertiles en toute eſpéce de Froment que la France, & dans la France que toutes les Provinces qui environnent Paris : entr'autres, l'Iſle de France, la Brie, le Hurepoix, la Beauce & le Véxin.

Il eſt défendu aux Laboureurs, par les Réglemens de l'État ſur ce ſujet, de vendre leur blé en verd, c'eſt-à-dire, avant la récolte. Les Acheteurs ſont condamnés à l'amende & les grains confiſqués : il eſt encore défendu à toutes perſonnes de garder plus de deux ans leurs blés dans leurs greniers ou autres lieux, ſi ce n'eſt pour la proviſion de leur maiſon, ſous peine d'amende ou de confiſcation des grains ; & les Officiers de police peuvent faire, en cas de beſoin, ouvrir les greniers en tous tems.

Le Froment réussit bien dans les terres où l'on a élevé des navets, parce qu'on seme ceux-ci dans une terre bien labourée, & qu'on les labour encore pendant qu'ils croissent : d'ailleurs les navets épuisent peu la terre quand on ne les laisse pas monter en graine ; mais il ne réussit point dans une terre où il y a eu du sainfoin, parce que cette terre n'a point été labourée depuis neuf à dix ans, & qu'elle ne seroit pas assez remuée par un ou deux labours qu'on lui donneroit : aussi y seme-t'on ordinairement de l'avoine.

Au reste, il est possible de se procurer tous les ans une bonne récolte de Froment dans une même terre ; mais il faut pour cela multiplier les labours, & arracher les mauvaises herbes.

CULTURE de Froment, suivant la méthode ordinaire. C'est après la moisson de l'avoine que commence l'année de repos ou de jachére, pendant laquelle on prépare la terre, où étoit l'avoine, pour recevoir le Froment l'année suivante.

Le premier labour consiste à retourner le chaume d'avoine, & on forme un guéret de cette piéce de terre. Les Fermiers apellent ce labour *guéreter* : il se fait après les semailles ordinaires des blés ; & avant les gelées de l'Hyver, on doit piquer bien avant dans la terre.

Le second labour se fait à la Saint Jean : on l'apelle biner : ce qui doit être dans un tems où la terre n'est, ni trop séche, ni trop humide.

Le troisiéme & dernier labour se fait aussi-tôt après la moisson, & après on seme.

Dans les terres legéres on ne laboure pas profondément ; mais on donne jusqu'a cinq labeurs : le premier, avant les semailles : le second, vers Noël : le troisiéme, au Printems : le quatriéme, à la moisson.

Dans les terres fortes on ne fait que trois labours. Les Fermiers qui sont à leur aise, donnent quelquefois un labour de plus à leurs terres dans les années où l'herbe pousse avec vigueur. *Voyez* Fumier.

Culture du Froment, suivant la nouvelle méthode de M. *du Hamel*, sur laquelle il y a un nombre infini d'expériences. *Voyez* d'abord Semailles.

Pour préparer la terre, il faut la labourer par planches, & les sillons qui séparent les planches, doivent être à cinq pieds les uns des autres, & à des distances égales, observant de relever le milieu des planches à proportion que la terre a plus de fond : de cette maniére, il reste pour la largeur des plate-bandes quatre pieds & quelques pouces.

2°. Quand on laboure une terre qui a été en Froment, dans l'intention d'y en remettre une seconde année, il faut bien relever les planches, sans toucher aux rangées qui ont porté du Froment ; car si on mêloit le chaume avec la ter-

re, on ne pourroit semer avec le nouveau semoir, ni labourer près des rangées de blé, sans courir risque d'en arracher beaucoup de pieds. Ainsi il faut mettre les nouvelles rangées du Froment aux endroits où étoient les sillons entre les planches, ou au milieu des plates-bandes, & avoir soin d'aprofondir le sillon par un trait très-profond, afin qu'il se trouve plus de guéret sous le Froment; ensuite on remplit ce sillon, & on forme au-dessus la partie la plus élevée de la planche, en épargnant les endroits où il y a du chaume, qu'on ne détruit qu'au premier labour qu'on donne aux plates-bandes. Suivant cette méthode, il reste deux petits sillons dans chaque intervalle, entre le chaume & le Froment qu'on vient de semer; mais les sillons doivent être à une certaine distance des rangées de Froment, pour que la terre des planches n'éroule pas dans les sillons.

3°. On doit éviter de labourer lorsque la terre est trop humide: le tems le plus sec est le meilleur; cependant les labours ne laissent pas d'être bons lorsque la terre ne forme point de mortier.

La terre étant bien préparée, on fait passer la herse deux fois par le même endroit, observant de faire marcher les chevaux dans les sillons.

Les terres legéres peuvent être semées d'avoine après la moisson; mais les terres fortes doivent l'être à la fin d'Octobre, car il est avantageux de les semer de bonne heure, parce que, suivant cette nouvelle methode, ils mûrissent plus tard.

En général, on doit mettre un peu plus de semence dans les terres legéres, & l'y enfoncer davantage (c'est-à-dire, à trois pouces de profondeur) que dans les fortes, auxquelles un demi-pouce de terre suffit.

On peut semer trois rangées de Froment sur chaque planche, & même quatre dans les bonnes terres, qui ne sont point sujettes à produire de mauvaises herbes, à sept ou huit pouces de distance les unes des autres, avec le plus d'égalité qu'il est possible.

Si on fait usage du nouveau semoir, on épargnera près des trois quarts de la semence: car il ne faut que deux boisseaux de Paris pour ensemencer une acre de terre, qui communément contient cent & soixante perches quarrées, c'est-à-dire, soixante perches de plus que l'arpent; au lieu qu'on seme en Brie six à huit boisseaux par arpent.

Quand on seme le Froment, il faut que la terre soit un peu humide.

On donne le premier labeur aux plates-bandes, lorsque le Froment a poussé quatre ou cinq feuilles, c'est-à-dire, qu'on remplit les grands sillons, & on en forme de petits pour servir à égoutter les eaux; mais ils ne doivent pas être trop

près des rangées : ce labour d'Hyver donne de la vigueur aux jeunes plantes. On donne le second labour après que les grands froids sont passés : on le fait en remplissant les petits sillons, & renversant la terre du côté des rangées, & par ce labour on forme un nouveau grand sillon au milieu des plate-bandes : on doit mettre les fumiers auprès de la superficie de la terre.

Depuis le Printems jusqu'à la récolte, on donne plusieurs labours, selon les circonstances, comme quand la terre est maigre, ou qu'elle produit beaucoup d'herbes, ou que celle des plate-bandes est endurcie : on doit labourer fort profondément auprès des plantes quand elles sont petites ; mais on doit s'abstenir de labourer lorsque les terres sont fort humides, sur-tout celles qui sont fortes.

En Eté, deux labours sont suffisans ; l'un, quand le blé monte en tuyau, (il faut que chaque tuyau porte un épi ;) l'autre, quand le grain se forme : on le fait en renversant la terre du côté des rangées de Froment, & en augmentant le sillon du milieu : ce labour rend les épis longs & bien chargés.

Par le moyen de cette nouvelle culture, on voit souvent un seul grain produire trente & quarante tuyaux ; au lieu qu'en suivant la culture ordinaire, il n'en auroit produit que deux ou trois. En un mot, l'Auteur de cette nouvelle méthode dit expressément, qu'on peut compter que si un grain, suivant la culture ordinaire, en produit dix, un grain, suivant sa culture, en produira cent, & que la récolte d'une même étendue de terrein, sera double par le nombre de gros tuyaux, par la longueur des épis, par la grosseur & la quantité des grains ; enfin, que sa méthode produit tous ces avantages sans augmenter la dépense, puisqu'à chaque labour on ne remue que les deux tiers de la terre, & qu'on emploie moins de fumier que selon la culture ordinaire.

Exemple de la nouvelle culture, sur une étendue d'un arpent, à cent perches pour arpent, & vingt-deux pieds pour perche. 1°. Lorsqu'on seme, on doit laisser au bord de la piéce, deux pieds de terre sans la semer, ensuite semer trois rangées de Froment, qui occupent deux pieds de largeur ; puis on laisse quatre pieds de terre sans y mettre de semence : ensuite on doit semer encore trois rangées de Froment dans le milieu, & on continue ainsi dans toute l'étendue de l'arpent. On ne seme les grains, dans les rangées, qu'à quatre, cinq ou six pouces les uns des autres ; sur quoi il faut remarquer que deux boisseaux, ou quarante-deux livres de Froment chotté, c'est-à-dire, passé dans l'eau de chaux, sont suffisans pour ensemencer un arpent, & que par-là on épargne dix boisseaux, que l'on mettoit en terre, en semant à l'ordinaire un arpent. 2°. On visite les rangées

au Printems, & l'on fait arracher les pieds de Froment qui sont plus près les uns des autres que de quatre, cinq à six pouces : on donne aux plate-bandes le premier labour. Le Froment devient d'un verd très-foncé ; il pousse de grandes feuilles, il talle beaucoup ; enfuite que vers la mi-Mai, il arrive souvent qu'on ne voit plus la terre entre les rangées, & que quand le Froment des rangées commence à monter en tuyau, il a presque une fois plus de hauteur que celui qui est semé selon la méthode ordinaire. On voit enfin que, dans les rangées, chaque grain a produit depuis douze jusqu'à vingt tuyaux, capables de produire de gros épis. 3. Lorsque le Froment des rangées est en épis, on lui donne le troisiéme labour : il continue de s'élever beaucoup en épiant, il fleurit & defleurit fort bien ; & s'il survient des chaleurs vives, il jaunit & mûrit subitement.

On a éprouvé, par diverses expériences, qu'un arpent, ainsi cultivé, a produit soixante & dix boisseaux de gros Froment. Il est vrai qu'un pareil arpent, cultivé selon la méthode ordinaire, peut en produire quatre-vingt dix-huit, comme on en a fait l'expérience, ce qui est vingt-huit boisseaux de plus que les rangées : mais il faut remarquer qu'on n'a employé que deux boisseaux de Froment pour ensemencer les rangées ; ainsi il faut d'abord diminuer dix boisseaux sur le produit du champ cultivé à l'ordinaire. 3°. Il en faut encore diminuer vingt pour compenser le prix de huit charretées de fumier, qui coûtent, au moins, 2 liv. 10 sols la charretée : car cette dépense du fumier revient, année commune, à vingt boisseaux de Froment. 3°. L'arpent cultivé, selon la nouvelle méthode, fournit en trois années, trois récoltes de Froment : or, en les supposant pareilles à celles de la premiére année, ces trois récoltes produiront deux cens & dix boisseaux, tandis que l'arpent cultivé à l'ordinaire, ne peut produire en trois années, qu'une récolte & un tiers de Froment, la récolte d'avoine n'étant estimée que le tiers de celle du Froment ; & dès-lors le produit de trois années ne sera que de cent trente boisseaux & deux tiers : ainsi, celui qui a cultivé un tel arpent, selon la nouvelle méthode, a plus d'un tiers de récolte que celui qui en a cultivé un semblable selon la méthode ordinaire. Il faut aussi distraire l'avoine qu'on auroit consommée pour semer un arpent, & qui équivaut à quatre boisseaux de Froment : il faut observer encore qu'on a éprouvé que le champ cultivé selon la nouvelle méthode, est moins exposé à être versé que l'autre, parce que, selon cette méthode, la paille est grosse & ferme, & soutient son épi, les pieds de Froment ayant reçu, pendant tout leur accroissement, beaucoup de nourriture ; au lieu que ceux venus par la culture ordinaire, sont menus, serrés les uns

contre les autres, & ainſi, ne jouiſſant pas du ſoleil, ſont tendres & fragiles.

On voit par-là qu'une terre ſemée ſuivant la nouvelle culture, produit beaucoup plus de grain que ne produit un champ de même étendue & cultivé à l'ordinaire : on doit encore comprendre dans la récolte ce qu'on économiſe ſur la ſemence ; mais il faut que les plates-bandes ſoient labourées avec la charrue, dont l'Auteur de la *Culture des Terres* donne la deſcription au *Tome* 2.

En voilà ſuffiſamment pour faire ſentir les grands avantages de cette nouvelle méthode.

FRUIT. C'eſt le nom qu'on donne à la production de l'arbre ou de la plante : ainſi le Fruit du poirier eſt la poire ; le Fruit du pêcher eſt la pêche, le Fruit du fraiſier eſt la fraiſe, ainſi des autres. Entre les Fruits, on diſtingue, 1°. les Fruits à noyau, comme ſont les prunes, ceriſes, pêches, abricots. 2°. Les Fruits à pepin, comme les fraiſes, framboiſes, groſeilles, pommes, poires. 3°. Les Fruits d'Hyver, & les Fruits d'Eté, à cauſe qu'on mange les uns en Hyver, les autres en Eté.

Les Fruits les plus eſtimés, ſont les pêches, les abricots, les poires, les pommes. Pour avoir de beaux Fruits, il faut qu'ils ſoient greffés chacun ſelon ſon eſpéce. *Voyez* la Culture de chaque Fruit en particulier.

FRUITS rouges. On apelle ainſi les Fruits qui donnent dans les mois de Juin & Juillet : telles ſont les fraiſes, framboiſes, groſeilles, ceriſes, bigarreaux. La marque de la maturité & du point auquel on doit manger ces Fruits, ſont lorſque leur queue ne tient pas beaucoup.

MANIERE de glacer les Fruits rouges crus. Battez quelques blancs d'œufs dans une écuelle avec un peu d'eau de fleurs d'orange ou autres, choiſiſſez de belles grapes de groſeilles ou de belles ceriſes, auxquelles vous couperez la moitié de la queue, trempez-les dans les blancs d'œufs battus, marinez-les un peu dans vos mains, pour qu'il n'y reſte pas tant de blanc d'œuf, jettez-les dans du ſucre en poudre fine, que vous aurez fait chauffer ſur la cendre chaude dans un plat d'argent, retournez bien le Fruit dedans, & dreſſez-le dans des porcelaines.

CUEILLETTE des Fruits : on ne doit les cueillir qu'au point de leur maturité. Les Fruits d'Eté ſe cueillent plutôt que ceux d'Automne, & ceux d'Automne plutôt que ceux d'Hyver. On connoît la maturité des Fruits rouges à la couleur, & celle des pêches & des abricots, lorſqu'en les tâtant doucement auprès de la queue, ils obéiſſent ſous le pouce : alors il faut les détacher de l'arbre, mais fort doucement. A l'égard du brugnon, de la pêche violette & du pavie, on ne les doit cueillir que lorſqu'ils ſe détachent

d'eux-

d'eux-mêmes : on cueille les Fruits d'Automne & d'Hyver vers le milieu de Septembre, lorſque l'année a été chaude & ſéche ; les poires d'Hyver & les pommes, à la mi-Octobre ; mais le bon chrétien d'Hyver plus tard.

Si Septembre & Octobre ſont froids & humides, il faut cueillir les poires plus tard : en quelque ſaiſon qu'on les cueille, il faut pour cela choiſir deux beaux jours, & faire enſorte que toutes les poires aient leur queue. Lorſque les Fruits ſont cueillis, on les porte à la Fruiterie : les poires d'Automne, comme beurré, ſucré verd & autres, y acquiérent une parfaite maturité : on connoît qu'elles ſont mûres lorſqu'elles obéiſſent un peu en les tâtant.

A l'égard des Fruits qu'on veut garder ſecs ; ſi ce ſont des cerifes, on doit faire choix des plus groſſes, les ranger à côté l'une de l'autre ſur des claies, & les mettre dans un four dont on vient de tirer le pain : on les y laiſſe tant qu'il conſerve ſa chaleur, puis on les retire pour les retourner, & on les remet encore une fois au four, après quoi on les ſerre en lieu propre & ſec : on fait de même pour les prunes, abricots & pêches, après en avoir fait ſortir doucement le noyau par le côté de la queue : on peut faire ainſi des pruneaux de preſque toutes les prunes. A l'égard des poires, il faut, avant de les mettre au four, les peler & les faire amollir dans l'eau bouillante. Pour les pommes, on ne les pele point : on en ôte ſeulement le trognon : quant aux ſignes on ne doit cueillir que celles qui ſont au point de leur maturité, & qui ont à l'œil une larme de ſyrop : on les met ſur le côté dans une corbeille garnie de feuilles : on peut auſſi les faire ſécher au four ; en ce cas, il ne faut pas les cueillir, ni trop vertes, ni trop mûres.

Moyen de recueillir tous les ans d'excellens fruits. Otez de vos plus beaux arbres à fruit toute la terre qu'ils avoient autour d'eux & ſur leurs racines, à la profondeur d'un pied en certains endroits, & de neuf à dix pouces ſeulement dans d'autres, ſelon que leurs racines ſont plus ou moins enfoncées. Faites cette opération à la diſtance de douze pieds de l'arbre de tous côtés : à la place de la terre enlevée, mettez-en d'autre de bonne qualité, & qui n'ait rien produit de plus d'un an : pratiquez cette méthode tous les ans au mois d'Octobre, & vous aurez toujours d'excellens Fruits & en abondance. Un Cultivateur qui a fait part de cette méthode, aſſure en avoir fait une heureuſe expérience depuis pluſieurs années.

Cette découverte intéreſſante doit faire conclure, 1°. qu'on ne devroit jamais cultiver, ni laiſſer croître aucunes plantes au pied des arbres à fruit, parce qu'elles ne font qu'appauvrir le terrein : 2°. qu'on doit avoir à ſa portée une bonne terre à pouvoir ſubſtituer au lieu de celle

qu'on ôtera au pied des arbres. L'Auteur de cette méthode prétend, qu'en faisant ce changement seulement tous les trois ans, les arbres donneront toujours de bonnes récoltes; mais il conseille d'élever les arbres en buisson ou en forme de vase, parce que c'est la meilleure de toutes les méthodes pour donner de l'air aux Fruits : il veut avec cela un terrein un peu pierreux, & d'une certaine profondeur, & qu'on l'arrose de tems en tems.

MOYEN de conserver long-tems les beaux Fruits à queue. 1°. On doit choisir sur l'arbre les plus parfaits, les cueillir sur les deux heures après-midi par un beau tems, & ne pas y toucher des doigts : pour cet effet, on passe entre le Fruit & l'œil où tient la queue, un fil, que l'on noue à double nœud, & avec des ciseaux on coupe la queue au-dessus du nœud. 2°. Le fruit étant détaché, & posé dans un cornet de papier, la queue en haut, on doit faire tomber une goutte de cire d'Espagne sur le bout coupé de la queue, & faire passer le fil par l'ouverture de la pointe du papier, enforte que le fruit demeure suspendu dans le cornet : on ferme la pointe du cornet avec de la cire molle : on doit en faire autant pour la tête ou grande ouverture, & de maniére que l'air ne puisse y entrer : on suspend ensuite le fil au moyen d'une boucle, à un clou attaché à des solives, & dans un lieu sec & tempéré : le Fruit ainsi suspendu, & ne touchant à rien, se conserve sain & entier jusqu'à deux ou trois ans. *Voyez* Raisin.

Les Fruits, dès qu'ils sont séparés du fond, sont mobiliers; au lieu que tant qu'ils sont pendus par les racines, ils sont réputés immeubles, mais le bois coupé, le blé, foin, ou grain fauché, supposé qu'il soit encore sur le champ, & non transmis, est réputé meuble.

FRUITERIE. Lieu où l'on serre les Fruits. Ce doit être un lieu sec, ni trop froid, ni trop humide, où les fenêtres soient tournées au midi, & fermées exactement avec double porte & de bons rideaux : l'usage le plus ordinaire est de mettre les Fruits sur des tablettes, sans qu'ils se touchent, la queue en haut : on met les poires sur le côté. La mousse du pied des arbres séchées au soleil & battue, est ce qu'il y a de mieux pour y poser le Fruit dessus, & l'empêcher de contracter aucun mauvais goût : c'est une bonne méthode que d'enveloper les belles poires dans une feuille de gros papier, qu'on tord & qu'on replie sur la queue du Fruit, & de les ranger ensuite sur des claies. On doit visiter souvent la Fruiterie, & de tems en tems lui donner de l'air.

FUIE. On apelle ainsi des colombiers qui n'ont des boulins ou niches que dans le haut, & élevés sur quatre piliers, ou construits sur les maisons : ceux qui n'ont pas droit de colombiers, peuvent avoir des Fuies.

FUMAGE, tems & maniére de fumer les terres. On doit fumer les terres depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin de Mars, qui sont les mois de l'année les plus humides. On prend ordinairement pour charier le fumier sur les terres labourables, le tems de l'Hyver après les semailles, & l'Eté avant la récolte : on doit le disperser d'abord par petites parties : & lorsqu'on est prêt à donner le dernier labour & à semer, on le répand sur la terre, & on l'y enterre de façon qu'il n'en paroît presque rien au-dehors, ce qu'on fait par un bon labour. A l'égard de la quantité, les Connoisseurs sont d'avis qu'il faut dix-huit tombereaux pour un arpent de terre quand il est en pleine campagne, & vingt-quatre quand il est sur une colline : ce qu'il y a de certain, c'est qu'il n'en faut ni trop, ni trop peu, & qu'il faut plus de fumier aux terres humides qu'aux autres.

FUMÉE. Moyens de l'empêcher. *Voyez* Cheminées.

FUMETERRE. Plante un peu amére, dont les tiges sont carrées, dont les feuilles sont molles & de couleur tirant sur le gris. Cette plante est fort commune : elle est fort bonne pour faire sortir la rougeole, la petite vérole ; on l'emploie aussi contre le scorbut, les affections hypocondriaques. On en fait des préparations excellentes : la poudre de Fumeterre ouvre le ventre & débouche les viscéres.

FUMIER (le) est connu pour être l'amandement ordinaire des terres. Il y en a de différentes sortes ; les uns conviennent à une certaine terre, & les autres à une autre.

Le Fumier de vache est gras & rafraîchissant : il convient aux terres séches, maigres & sablonneuses : on doit le mêler avec ces sortes de terres, & on choisit pour cela un tems sombre ; on doit l'enterrer avant l'Hyver, afin qu'il conserve sa chaleur.

Celui de mouton est fort chaud, & a beaucoup de sels ; il est bon pour les terres froides & maigres.

Celui de cheval a les mêmes qualités ; mais il n'est pas gras comme les précédens : il est propre pour les terres labourables, principalement celles qui sont fortes & humides, & pour les potagers, mais non pour les arbres : on doit l'employer de bonne heure.

Ceux de mulet & d'âne, sont à peu près de la même nature.

Celui de pigeon est le plus chaud de tous : il est propre aux terres humides & aux vieux arbres : mais on doit le mêler avec d'autres, ou le laisser jetter son feu : car il brûleroit les semences.

Celui de cochon est froid & le moins estimé de tous : mais mêlé avec d'autres, on l'emploie pour les terres brûlantes, & aux arbres qui ont jauni par trop de sécheresse.

Les boues des rues & des grands chemins, après qu'on les a fait sécher par tas, font un grand bien au pied des arbres, ainsi qu'aux fonds de terre usés : il en est de même des cendres, sur-tout pour les figuiers. 2°. Les gazons brûlés avec toutes sortes de mauvaises herbes. 3°. Les terres neuves, & particuliérement celles qui touchent à la surface, sont excellentes pour amender celles qui sont usées.

Au reste, les Fumiers qui ne valent rien pour les jardins, sont les ordures de colombier & de poulailler, le Fumier de porc, les excrémens des animaux aquatiques, ceux des lapins, & ceux de l'homme. En général, les Fumiers les plus pourris, comme de la troisiéme année, sont les meilleurs : mais on ne doit pas les mettre pourrir dans un endroit où il y a de la pente, de peur que l'eau qui y tombe n'emporte tout le sel du Fumier & le meilleur de la substance, & il ne faut pas l'enterrer trop dans la terre.

Lorsqu'on veut fumer amplement pour corriger le défaut d'un fonds, on ne doit pas mettre le Fumier au fond des tranchées : mais il faut le répandre au haut du talut qui se fait par les terres que l'on jette à mesure que l'on fait les tranchées, & par-là le Fumier se trouve mêlé dans la terre. C'est ainsi qu'on doit fumer, tant les quarrés pour les potagers, que les tranchées pour les espaliers.

On doit mettre le Fumier qu'on tire de dessous les bestiaux, à côté des écuries & des étables, dans un trou creusé sur une terre ferme, qui ne boive point l'humidité ni les eaux, sans quoi il germeroit des graines : on doit sur-tout l'éloigner des puits & des mares, autant qu'il se peut.

On ne doit point employer de Fumier qu'il ne soit bien fait, c'est-à-dire, que les pailles ne soient entiérement corrompues par la fiente & l'urine des bestiaux : on ne doit pas non plus l'employer dans les terres tout chaud, sortant de l'écurie.

Toutes les terres n'ont pas également besoin de Fumier : celles qui sont froides & humides en demandent davantage que les chaudes. En général, l'excès du Fumier est dangereux : mais à l'égard des grosses légumes, il l'est rarement : ainsi, on doit mettre une hottée de fumier sur la longueur du talut, qui est d'une toise. Le meilleur tems pour fumer est l'Automne, ou même le Printems, mais jamais l'Eté.

Moyens d'améliorer les Fumiers. 1°. Comme le Fumier des chevaux est fort sec & chaud, & qu'il se brûle plutôt que de se pourrir, après l'avoir mis en un tas, on n'a qu'à l'arroser, le plus souvent que l'on peut, avec de l'eau de savon que les femmes jettent ordinairement, & on en pourra fumer, sans beaucoup de frais, les montagnes chaudes : car ce Fumier change de nature & devient gras.

2°. A l'égard de la fiente des parcs des brebis, pour la rendre plus durable, il faut, lorsqu'on transporte les claies d'un endroit à l'autre, faire répandre sur la terre de la paille coupée, de six ou huit pouces de longueur, & y faire coucher le bétail. La graisse de ce Fumier s'incorporant dans la paille vuide, fera durer le Fumier jusqu'à trois ans de tems.

3°. Il est bon de répandre le Fumier de brebis dans les étables de bœufs & de vaches : car ce Fumier, perdant ainsi sa chaleur surabondante, il en résulte un excellent mélange pour toutes les terres humides ou séches.

4°. On ne doit jamais faire les fosses des Fumiers trop profondes dans les basses-cours, à moins qu'on n'y puisse pratiquer quelques saignées pour écouler les eaux amassées par les pluies, parce que les eaux venant à croupir formeroient un Fumier aigre, où l'on verroit croître de mauvaises herbes capables d'étouffer le grain. On doit sur-tout observer que les terres aiment le changement de Fumier d'année en année, & que par cette méthode de faire succéder un engrais à l'autre, les fruits de la terre en général viennent beaucoup mieux.

Derniére observation sur l'usage des Fumiers. On ne doit jamais employer les Fumiers d'étable qu'ils n'aient le tems de fermenter & de pourrir : car ils empêchent la végétation plutôt que de la faciliter, sur-tout lorsqu'ils sont enfouis dans la terre au sortir des étables, & immédiatement avant que l'on sême le blé ou autres grains : leur chaleur est capable de brûler les racines du blé, ou du moins la graine des mauvaises herbes dont le Fumier non pourri est plein, végére & peut remplir le blé de saletés. Cependant si on est sûr que ce Fumier soit exempt de mauvaises herbes, on peut le répandre sur le blé ou sur le seigle dans le mois de Janvier : alors il peut être utile & faciliter la pousse du blé dans un tems sec. Il y a des personnes qui font mettre tout le Fumier de leurs écuries sous des hangars, & qui y font porter toutes les urines de la maison & toutes les eaux de savonnage ; ensuite ils font porter ce Fumier en Janvier sur le blé verd, & les répandent également.

FURET. Petit animal de couleur tirant entre le blanc & le jaune : il a le ventre blanc, les yeux rouges, & est assez semblable à une belette ; il fait la guerre aux autres animaux, sur-tout aux lapins, qu'il attaque avec hardiesse. On les apprivoise facilement : on les nourrit avec du lait de vache dans de petits coffres où ils passent la plûpart du tems à dormir. *Voyez* Lapins, Chasse aux lapins.

FUSAIN, sorte d'arbrisseau de la figure du grenadier. Il vient dans les haies & dans les bois ; son bois est pâle &

leger ; il pouſſe en Avril des fleurs ſemblables aux violettes blanches, & qui ont une odeur déſagréable : ſon fruit eſt rouge & partagé en quatre : on l'apelle bonnet de Prêtre. On prétend qu'il eſt purgatif, & que mis en poudre, il fait mourir les poux : on fait de ſon bois de groſſes lardoires & des fuſeaux.

FUSIL. Le Fuſil pour la chaſſe doit avoir trois pieds & demi de longueur, ſi l'on chaſſe à cheval : ſi c'eſt à pied, il en doit avoir quatre : la poudre doit être faite en Été, & conſervée dans des vaiſſeaux de cuivre, ou des barils de bois.

On doit proportionner la charge de poudre au Fuſil qu'on porte, & ſe ſervir du plomb convenable au gibier qu'on veut chaſſer.

Pour tirer aux oies & aux grues, les Fuſils doivent être faits exprès & beaucoup plus longs que les autres ; on met une once de balle, & de la poudre une charge convenable au canon.

Pour les liévres, lapins & renards, on uſe de la dragée qui entre trois à trois dans un calibre de canon de Fuſil : pour les canards, de celle qui entre quatre à quatre.

Pour les farcelles, les pluviers, les ramiers & aux autres oiſeaux de menue taille, on uſe de la plus menue dragée avec de la larme.

Si le gibier eſt en monceau, il faut charger à un lit ; s'il eſt poſé en une longue file, on charge à deux lits : cette charge en abat un bien plus grand nombre.

Afin de n'y point être trompé, on a une meſure de fer blanc qui tient juſte la charge convenable.

Pour les bêtes fauves, on a coutume de charger de deux balles égales, jointes avec un fil d'archal, ce qu'on apelle balle ramée ; elle fait une grande ouverture.

Quand on a tiré, il faut avoir ſoin de recharger auſſi-tôt, parce que ſi on eſt long-tems, le canon devient humide, & empêche la poudre de couler au fond du fuſil, d'où vient qu'elle ne fait que ſiffler, & prend feu lentement.

Un Tireur doit toujours gagner le vent, & n'aller pas droit à la chaſſe, mais paſſer à côté & à une grande diſtance, & quand il eſt vis-à-vis ſon gibier, il doit paſſer outre : enſuite on commence à s'en aprocher en tournant, juſqu'à ce qu'on ſoit à portée de le tirer : cette manœuvre lui ôte la méfiance. *Voyez* Affût, & poudre à tirer.

FUTAIE. On donne ce nom aux arbres que l'on a laiſſé croître au-delà de quarante ans, & qui n'ont jamais été coupés en vente, comme les taillis.

G

GABELLE. On entend par ce terme l'impoſition qui eſt ſur le ſel : on diſtingue les Gabelles en grandes & petites ; les grandes Gabelles ſont les Provinces où le ſel ſe diſtribue au plus haut prix, comme les Généralités de Paris, Orléans, &c. Les petites ſont les Provinces où le ſel eſt plus de la moitié moins cher, comme le Lyonnois, le Languedoc, la Provence, &c. Il y a des Provinces où la vente du ſel eſt libre, & dans d'autres elle eſt forcée. *Voyez* Sel.

GAGE, ou nantiſſement. C'eſt le meuble qui eſt donné au créancier pour ſûreté de ſa dette, juſqu'à parfait paiement. Ce terme s'entend des choſes mobiliaires, de même que l'hypothéque s'entend des immeubles : le Gage doit être énoncé dans l'obligation, & l'acte du prêt paſſé devant Notaire avec minute.

Il n'eſt pas permis à un créancier, faute de paiement de vendre le Gage, de ſon autorité privée : il faut qu'il faſſe aſſigner ſon Débiteur, pour voir dire que faute de paiement, il ſera procédé à la vente de la choſe donnée en Gage.

GAGNAGES. On apelle ainſi les endroits où les cerfs vont viander, c'eſt-à-dire, manger. *Voyez* Cerf.

GALE, infection de la peau qui cauſe une grande demangeaiſon. Elle vient d'une bile échauffée : il eſt à propos de ſaigner & purger le malade avant de faire uſage des remédes. Enſuite, prenez deux onces de fleurs de ſoufre en poudre, quatre onces de beurre frais, & demi-dragme de gingembre en poudre, faites un liniment du tout.

Pilez la racine de coulevrée, faites-la cuire avec du ſaindoux de porc, frottez-en la Gale & la rogne.

Lavez les membres galeux avec l'eau de l'auge des Maréchaux, dans laquelle ils éteignent leur fer.

Pommade pour la Gale. Prenez quatre onces de graiſſe de porc lavée pluſieurs fois, & demi-once de mercure blanc précipité, mêlez-les enſemble en forme de pommade.

Autre Remède. Prenez quatre onces d'onguent *baſilicon*, quatre onces d'huile roſat, trois jaunes d'œufs & un peu de cire : faites-en un onguent, dont vous frotterez les parties galeuſes : il eſt très-convenable pour la guériſon de la groſſe gale des jambes.

Ou faites bouillir du lierre de terre en eau, & vous lavez les jambes de cette décoction.

Mêlez deux jaunes d'œufs durcis émiés avec du beurre frais, qu'on aura fait fondre en forme de pommade, dont on oindra la Gale en mettant un linge par-deſſus.

GALE des chevaux. Cette maladie épaissit & endurcit le cuir, le sèche & le ride : elle fait tomber le poil ; elle est causée par une humeur âcre, produite, ou par les mauvaises nourritures, ou les grandes fatigues, ou la simple fréquentation des chevaux galeux. Les signes sont quand le cheval se frotte en un endroit plus qu'à un autre, comme aux jambes, à la queue, & lorsque l'endroit qui le demange est plus épais qu'à l'ordinaire. La Gale qui se manifeste par des croûtes, qui, détachées, laissent de petites plaies, est plus aisée à guérir que celle apellée vive, qui ne pousse rien au-dehors qu'une espéce de crasse, & fait tomber le poil.

Reméde. 1°. Saigner le cheval, le purger avec la même médecine que pour le farcin, avec trois ou quatre pilules de cinabre, deux à chaque fois, pour lui purifier le sang, ensuite on lui donne deux onces de foie d'antimoine par jour, s'il a de la peine à avaler les pilules.

Si c'est au Printems, on peut le mettre à l'herbe, & l'y laisser nuit & jour ; en Eté, lui faire manger du son mouillé & quelques herbes hachées, comme la scabieuse, la fumeterre, la chicorée sauvage, & demi-once de soufre, le tout mêlé avec le son ; en Automne & en Hyver, se servir des racines des mêmes herbes. On peut le purger encore de la même maniére que pour la fiévre. Après la saignée & les purgations, prenez de la racine de brionne ou couleuvrée, ratissez-en une bonne quantité, faites-la bien bouillir un quart-d'heure dans du vinaigre, & étant tiéde, frottez-en les endroits galeux deux ou trois jours de suite : on peut encore user de la pommade suivante. Prenez une livre de graisse bien nette, un quarteron de cinabre en poudre ; mêlez le tout, & frottez-en les endroits galeux.

GALLES, (Noix de) excroissance qui naît sur un chêne du Levant. Les bonnes viennent de Tripoli : elles doivent être pesantes, non percées ; on s'en sert pour faire de l'encre & teindre en noir ; elles sont astringentes, & données en poudre, elles arrêtent le flux de ventre : elles entrent dans plusieurs onguens & fomentations.

GALETTE. Sorte de pâtisserie fort simple, que l'on fait en étendant de la pâte dans une forme plate, & aprochant de celle du gâteau. On peut rendre les Galettes d'un bien meilleur goût, si on y met du beurre à discrétion avec du sel, & en repliant plusieurs fois la pâte : il ne faut lui donner qu'un bon pouce d'épaisseur, & la laisser près d'une heure dans le four.

GALIPOT. Espéce d'encens blanc. C'est une gomme résineuse, qu'on tire du pin par des incisions.

GANGRENE (la) est la suffocation entiére d'une plaie, ou de quelque partie du corps, causée par l'abondance des humeurs.

humeurs. Les signes sont la couleur de la partie, livide ou noire, une odeur puante, peu ou point de sentiment: on doit y apliquer promptement les remédes convenables; mais si on tarde, il n'est plus tems. On doit faire prendre au malade des cordiaux, comme la thériaque, le mithridate, l'eau de fleurs d'orange avec du sucre & de la cannelle, ou du rossolis.

On peut apliquer un cataplasme pour séparer la chair pourrie de la vive. Pour cet effet, prenez une livre de miel, une once de verd-de-gris, demi-once d'alun, deux dragmes de vinaigre; faites cuire le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit assez épais, & l'apliquez. Ou pilez des feuilles de scrophulaire aquatiques, apliquez le marc & le jus dessus.

L'huile de térébenthine est fort bonne contre la Gangréne.

L'eau-de-vie, dans laquelle on aura infusé du tabac, l'est pareillement.

GARANCE. Plante dont la racine sert pour la teinture en rouge: la meilleure vient auprés de Lille. Cette racine n'est pas plus grosse que le doigt: son écorce est d'un rouge tirant sur le jaune; ses tiges sont longues, rudes & carrées; ses feuilles sont autour, nœud par nœud, en maniére d'étoiles; sa graine est ronde, & noire quand elle est mûre. On doit la semer au mois de Mars, & dans une terre grasse humectée, & à laquelle on a donné trois ou quatre labours: il faut deux boisseaux de cette graine par arpent. On herse la terre aprés la semaille; on sarcle à la main quand la plante est levée; on cueille la graine au mois de Septembre suivant; on couvre ensuite chaque pied d'un peu de terre pour faire grossir les racines. Un an aprés, on recueille encore la graine, & on coupe toute l'herbe. Vers la Saint-Martin, c'est-à-dire, dix-huit mois aprés qu'on l'a semée, on arrache les plus grosses racines, & au bout d'un an, ou de deux, les autres. On doit donner chaque année un labour avant l'Hyver; on rarifie ces racines; on les fait sécher, puis moudre, & on enferme cette poudre dans des sacs bien clos: plus les racines restent en terre, plus on retire de Garance, & elle en est meilleure. Un demi-arpent de Garence peut donner, dit-on, trois cens livres de revenu au bout de six ans, y compris la graine.

GARANTIE. Ce mot vient de Garant, qui signifie celui qui est responsable de l'éviction d'une chose, dont il est obligé de faire jouir l'acquereur, ou qui est obligé d'acquitter quelqu'un d'une dette, en tout ou en partie. Dans la Garantie formelle, on dénonce au vendeur la demande en déclaration d'hypothéque faite au demandeur, à la requête d'un tel, par Exploit d'un tel jour, à ce qu'il ait à la faire cesser; sinon condamné d'en acquitter, garantir & indemniser le demandeur en principal, intérêts, frais & dépens. La

Garantie simple est celle où le garant est obligé d'acquitter le garanti de la dette en tout ou en partie ; car le garant simple, quoique tenu d'acquitter un autre, n'est pas obligé de prendre le fait & cause de celui par qui il est apellé en garantie, comme le garant formel y est obligé ; mais il peut seulement se joindre à lui & intervenir en la cause, & il est obligé d'acquitter la dette : tels sont plusieurs particuliers obligés solidairement, au paiement de quelque dette.

GARDE (la) est la faculté accordée par la Coutume aux peres & aux meres de jouir des biens ou d'une partie apartenant à leurs enfans mineurs pendant un certain tems, aux charges prescrites par la Coutume : ce droit n'a lieu qu'en Pays coutumier. Ceux à qui il est déféré peuvent l'accepter ou y renoncer ; mais l'acceptation s'en doit faire par le gardien en personne & en jugement.

Il y a deux sortes de Gardes : 1°. la Garde noble ; c'est celle qui est déférée aux peres & meres nobles des Mineurs, &, à leur défaut, à leurs ayeux & ayeules, sans donner caution : 2°. la Garde bourgeoise ; c'est celle qui est déférée aux peres & aux meres non nobles, en donnant caution. Le Gardien noble ou bourgeois, est tenu de faire faire inventaire de tous les titres, meubles, immeubles des Mineurs : l'émolument de la Garde consiste en la jouissance des meubles & dans l'usufruit des immeubles. Les charges de la Garde, sont de nourrir, entretenir, faire instruire les Mineurs selon leurs biens & qualité, de payer les dettes du prédécédé, d'acquitter les charges, faire faire les réparations viagéres, non les grosses. La Garde noble finit à vingt ans pour les mâles, & à quinze pour les filles. La Garde bourgeoise finit à quatorze pour les mâles, & à douze pour les filles ; l'une & l'autre Garde finit par le second mariage du gardien (en ce cas les meubles lui restent,) ou par celui du Mineur. La Garde est personnelle : le changement de domicile n'y change rien : le mari n'en peut priver la femme par son testament & réciproquement. Le Gardien ne peut vendre, ni aliéner le bien de ses Mineurs, ni poursuivre ou défendre leurs droits en Justice : il faut que ce soit le Tuteur ou Curateur qui agisse ; car le Gardien n'exclut pas le Tuteur.

GARDES-CHASSES (les) sont établis dans les Terres des Seigneurs pour plusieurs raisons : 1°. pour empêcher de chasser tous ceux qui n'en ont pas la permission : & de pêcher dans les étangs ; 2°. pour veiller à ce qu'il ne soit fait aucun dégât dans les bois ; & si on y en fait quelqu'un, il doit en faire son raport : 3°. pour tuer de tems à autre du gibier, & l'envoyer au Maître de la Terre : 4°. pour purger les garennes de toutes les bêtes carnassiéres, &c.

GARDE-MANGER (le) eſt deſtiné pour ſerrer les viandes : il doit être tout près de la cuiſine, & être expoſé au Nord autant qu'il ſe peut, pour pouvoir conſerver ce qu'on y met, ou du moins au Couchant, mais jamais au Midi.

GARDIEN. On apelle ainſi celui qui s'eſt chargé de la garde des biens meubles ſaiſis ſur un débiteur à la charge de les repreſenter, à quoi il s'oblige, & même par corps. On ne doit établir pour Gardiens, ni les parens de l'Huiſſier, ni le ſaiſi, ſa femme, ſes enfans : mais on peut établir pour Gardien les freres, les oncles, les neveux, pourvu qu'ils y ayent expreſſément conſenti par le procès-verbal de ſaiſie & exécution, & qu'ils l'ayent ſigné.

Lorſqu'il ſurvient des oppoſitions par raport à la vente, le Gardien eſt déchargé de plein droit deux mois après qu'elles ont été jugées ; il l'eſt même après un an du jour de ſon établiſſement, quoiqu'elles ne ſoient point jugées. 2°. S'il fait enlever les meubles ſaiſis, il ne doit point s'en ſervir, ni les louer à perſonne ; autrement il en eſt reſponſable. Il eſt défendu de troubler l'établiſſement du Gardien, ſous peine du double de la valeur des meubles ſaiſis, & de cent livres d'amende.

GARDON. Poiſſon d'eau douce : il a le corps large, le dos bleu, la tête verdâtre, le ventre blanc, les yeux grands, la chair molle, peu nourriſſante : on l'apelle Gardon, parce qu'il ſe garde plus long-tems que les autres poiſſons dans un vaſe plein d'eau ; il eſt peu eſtimé, quoi qu'il peuple beaucoup.

GARENNE. Terrein à la campagne deſtiné aux lapins : il y en a qui ſont environnées de murs, d'autres ouvertes. Les Seigneurs de fiefs ont le droit d'avoir des Garennes ouvertes : quiconque en a, doit avoir titre pour cela, ou poſſeſſion immémoriale : on n'en peut même établir de nouvelles ſans le conſentement des voiſins & du Seigneur, & ſans Lettres-patentes du Roi, enregiſtrées à la Chambre des Comptes. De là il ſuit que les lapins qui habitent les Garennes, appartiennent aux Maîtres de la Terre, & que quiconque en tue ou en prend, eſt coupable de larcin : il y a pluſieurs Coutumes, qui, par un principe d'équité, veulent que la Garenne ſoit éloignée des terres des voiſins de cent ſoixante pas, qui ſont huit cens pieds.

La meilleure expoſition d'une Garenne eſt au Levant ou au Midi, & ſur un terrein ſec & un peu leger, afin que les lapins y puiſſent faire des terriers. On choiſit pour cela quelque côteau de bruyéres ; on y doit planter des romarins, des genêts, des pruniers, & ſur-tout des genevriers, parce que les lapins aiment la graine de ces arbriſſeaux : y ſemer du thim, du ſerpolet, des choux, des laitues, des

navets, des pois pour leur servir de nourriture ; il est bon d'entourer la Garenne d'une haie vive pour défendre l'entrée aux bêtes ennemies, ou bien on y fait un mur grossier. Pour peupler la Garenne, on y met des hases pleines, que l'on achète, & on laisse multiplier la race pendant deux ans ; ensuite on fait la chasse aux mâles, dont le trop grand nombre détruiroit la Garenne : car un seul mâle suffit à plus de cinquante femelles, & on tue presque tous les mâles, ou on les vend. Le plus court & le moins coûteux, est d'avoir un clapier pour peupler la Garenne. *Voyez* Clapier.

Les lapins de Garenne ont, à la vérité, la chair plus délicate que ceux de clapier, parce qu'ils vivent en liberté, & ils sont plus estimés, quoi qu'ils ne soient pas si gros, ni si gras.

GARGARISME, remède qu'on employe dans les maux de gorge. En voici un excellent : faites bouillir à petit feu dans trois demi-septiers d'eau une cuillerée d'orge, une petite poignée d'aigremoine, une once de fleurs de sumac : faites réduire le tout à la moitié ; passez-le par l'étamine, & faites dissoudre dans la colature une once de syrop de mûres.

GATEAU feuilleté. Faites une pâte un peu molle avec trois livres de fleur de farine, de l'eau, quelques jaunes d'œufs & un peu de sel, laissez-la reposer une demi-heure, puis étendez-la de l'épaisseur d'un doigt, poudrez-la dessus & dessous de farine, mettez-y dessus deux livres & demie de bon beurre, pliez l'abaisse en deux, étendez-la & repliez-la jusqu'à cinq fois, en la poudrant à chaque fois de farine ; donnez-lui, à la dernière fois, l'épaisseur que vous voulez qu'elle ait, dorez-la avec un jaune d'œuf, & faites-la cuire au four sur un papier graissé de beurre.

GATEAU de Savoie. Formez une crême fouettée d'une douzaine de blancs d'œufs à force de les fouetter, mêlez-y peu à peu les jaunes, & autant pesant de sucre en poudre, que les douze œufs ; coupez en long des pistaches pelées, la valeur d'un quarteron, & autant d'amandes douces ; passez-les sur le feu dans une casserole, comme pour griller, ajoutez-y du citron vert rapé, jettez tout cela dans la pâte, & mêlez bien le tout, versez-le dans une casserole, & mettez-le cuire au four. Etant cuit, faites une glace blanche avec du blanc d'œuf, du sucre en poudre & du jus de citron, battez bien le tout & couvrez-en le Gâteau ; faites sécher la glace avec de l'écorce de citron confit & coupé ; ensuite retirez votre Gâteau de la casserole, & dressez-le dans un plat pour entre-mêts.

GATEAU de fleurs d'orange. Jettez une livre de fleurs d'orange épluchées, dans deux livres de sucre cuit à la grande plume. Lorsque les fleurs ont jetté leur eau, & que

le sucre est revenu à la grande plume, remuez-les promptement avec l'espatule, en frottant autour de la poële & au milieu; & lorsque la composition vient à monter, & qu'elle est legére sous la main, ayez des moules de papier un peu élevés, jettez votre composition dedans à moitié vos moules; vous le coupez de la figure qu'il vous plaît, ou même vous pouvez le servir en entier.

GATEAU de pistaches. Prenez une livre de sucre en poudre, demi-livre de pistaches mondées, pour deux sous de gomme adragan fondue dans de l'eau, quelques gouttes d'eau odoriférante: pilez le tout, mettez la pâte sur une table, dressez vos Gâteaux de la figure que vous voudrez sur une feuille de papier, & faites-les cuire au four.

GAUDE, ou herbe à jaunir. C'est une plante annuelle: ses feuilles sont longues, d'un verd gai, courbées en rond: sa tige est haute de trois à quatre pieds; ses fleurs ont la forme d'un grand œillet, & sont d'un jaune verdâtre; son fruit est de la même couleur, & un peu rond. On ne cultive cette plante que pour ses feuilles: elles sont nécessaires aux Teinturiers pour teindre en jaune. On doit semer la Gaude au mois de Mars & Septembre, dans une terre legére & bien labourée: on doit la sarcler quand elle leve, & la cueillir dès qu'elle est mûre, c'est-à-dire, au mois de Juin ou Juillet: on la coupe rase de terre, sans l'arracher: ensuite on la fait sécher. La Gaude avec le Pastel, fait le verd.

GAUFFRES. Sorte de pâtisserie croquante. Maniére de les faire. Délayez de la farine avec de la bonne crême, ensuite délayez dans ce mélange un peu plus de sucre en poudre que de farine, remettez de la crême, ajoutez-y un peu de fleurs d'orange, remuez bien le tout, faites chauffer le fer, graissez-le de deux côtés avec du beurre, coulez la Gauffre sur le fer avec une cuiller: pour chaque Gauffre, il ne faut qu'une cuillerée & demie: pressez un peu le fer, pour qu'elles soient plus délicates, puis mettez-le sur le fourneau pour faire cuire la Gauffre: étant cuite d'un côté, retournez le fer de l'autre; lorsqu'elle est bien en couleur, c'est une marque qu'elle est cuite: alors retirez-la du fer avec un couteau, & roulez-la toute chaude sur un morceau de bois fait exprès, pour lui faire prendre sa forme: mettez-les dans un lieu chaud, pour qu'elles se conservent séches.

GAZON. Le beau Gazon vient des graines de bas pré: celle qui vient d'Angleterre est la plus estimée: le petit trésle de Hollande, l'herbe à chat, & autres petites herbes fines, sont aussi fort propres à former un beau Gazon. le trésle, le sainfoin, la luzerne, servent aussi à avoir du Gazon ordinaire. Avant de semer les graines à Gazon, on doit ôter toutes les mottes & pierres, labourer le terrein

avec un fer de béche, passer la terre au rateau fin, & répandre uniment sur la surface un ou deux pouces de bonne terre ; ensuite on seme la graine fort dru en Automne, & par un tems couvert, & on la recouvre avec le rateau. On doit saucher le Gazon quatre fois l'année, & même plus, & le tondre de près, afin que l'herbe soit toujours épaisse & rase. On y doit semer tous les ans de bonnes graines pour le renouveller. On doit former les piéces en talut & glacis avec du Gazon plaqué, parce que la graine a peine à y venir, du moins dans le haut & dans le bas : cette maniére de gazonner est plus belle, mais plus coûteuse : on choisit pour cela, dans un certain endroit de la campagne, comme sont les bords des chemins & les pâturages, le Gazon le plus fin & le plus ras : on le léve à la béche, en le coupant par carrés, de deux pouces d'épaisseur, d'un pied & demi de longueur, sur un pied de largeur, & on enléve la même épaisseur de terre sur le terrein où on veut les mettre : on arrange au cordeau ces carrés, en les serrant l'un contre l'autre ; on bat le tout avec des battes, & on l'arrose.

GEAI. Oiseau gros comme la Pie : il a le plumage de différentes couleurs : on l'apprivoise, & on lui aprend à parler, à peu près comme à la Pie.

GELÉE. Grand froid. La Gelée est nécessaire pour que les blés viennent à bien & se fortifient, & pour faire mourir tous les insectes qui nuisent aux plantes : elle n'est à craindre que lorsqu'elle prend vivement pendant que la terre est encore toute imbibée d'eau, comme quand elle reprend sur un prompt dégel.

GELÉE. Sorte de confiture, ainsi nommée parce qu'elle est transparente comme la glace. Elle est faite de sucs, tirés par expression ou par décoction de diverses sortes de fruits : on dépure ces sucs par la clarification, & on les adoucit avec du sucre : on les doit cuire jusqu'à une telle consistance, qu'ils ne soient plus fluides. *Voyez* Pommes, Coings, Groseilles, &c.

GELINOTE. Poule sauvage, assez semblable à la perdrix : elle a le bec court, rond & noir, le dos gris, la queue de la perdrix, les jambes courtes & couvertes de plumes. Sa chair est très-estimée par sa délicatesse ; on la préfére à la perdrix : on les chasse comme les faisans, & on les engraisse de même.

GENCIVES. Les Gencives sont sujettes à plusieurs maladies : une des principales est le scorbut.

GENCIVES pourries. Remède. Faites tremper des feuilles de l'herbe de cochléaria : servez-vous de cette infusion en gargarismes ; ou bien d'une décoction de cresson faite en eau. Ou détrempez avec du miel du jus de feuilles de vigne, oignez-en les Gencives & la langue.

GENET. Arbriſſeau qui eſt piquant : on l'apelle le Genet blanc : l'autre eſt le Genet d'Eſpagne. Il s'éléve fort haut, & pouſſe quantité de petits brins pointus, ſa fleur, qui paroît au mois de Juin, reſſemble à celle du violier jaune ; ſa graine reſſemble aux lentilles : l'une & l'autre ont une vertu purgative. Cet arbriſſeau vient volontiers dans les jeunes taillis : on en peut faire manger les goufles aux beſtiaux, après les avoir miſes en botte & fait ſécher. On ſe ſert du Genet pour chauffer le four, couvrir des pailliers, faire des nattes & des ſacs.

GENET d'Eſpagne. Arbriſſeau qu'on cultive dans les jardins : il s'éleve juſqu'à trois ou quatre pieds : ſes fleurs ſont jaunes : il ſe multiplie de graine : on le ſeme dans un pot, & au bout d'un an ou deux on le replante dans un autre : devenu grand, on le tranſplante en pleine terre : il fait un bel effet ſur des plates-bandes d'un parterre.

GENÉVRIER. Arbriſſeau épineux, toûjours verd ; ſes feuilles ſont petites & piquantes : il porte des baies rondes, d'abord vertes, & puis noires & odoriferentes, propres à chaſſer le mauvais air quand on les brûle : elles ſont ſaines, & on en fait une boiſſon qui eſt ſtomachale. Cet arbre ſe plaît dans les lieux pierreux & expoſés au vent.

GENIÉVRE. Graine du Genévrier. Arbriſſeau fort commun, & qui pouſſe beaucoup de branches : ſes feuilles ſont toujours vertes & garnies d'épines : ſes baies, qui ſont rondes, renferment la graine, laquelle a beaucoup de propriétés : ſon principal uſage eſt de pouſſer l'urine, la ſueur, & les mois des femmes : elle remédie aux maladies de la tête, des nerfs, de la poitrine, aux maux cauſés par les vents, à l'obſtruction de la rate, contre la paralyſie, les tremblemens des nerfs, contre le mauvais air, la peſte, les fiévres. On doit cueillir les baies de Geniévre vers le mois d'Août, les choiſir bien ſéches, bien nourries, d'une odeur aromatique. La décoction des baies de Geniévre eſt bonne auſſi contre la ſciatique.

EXTRAIT de Geniévre. Maniére de le faire : cueillez des baies de Geniévre bien mûres au mois de Septembre, environ un boiſſeau, broyez-les dans un mortier, mettez-les dans un chaudron, faites-les bouillir en ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à ce qu'elles aient quitté toute leur force & vertu : retirez le chaudron, paſſez le tout par des linges forts, & les ſerrez entre deux preſſes : coulez, après deux ou trois fois, cette expreſſion, afin que les parties groſſiéres demeurent dans les couloirs : & ainſi purifiée, faites-la cuire à petit feu dans une terrine verniſſée, juſqu'à ce qu'elle ait une conſiſtance de miel, & que ſa couleur ſoit pourprée. Il en faut donner une petite cuillerée ſoir & matin, une ou deux fois la ſemaine : on n'en doit pas uſer en Eté. Il for-

tifie l'estomac & le cerveau ; il est souverain pour prévenir & guérir de grandes maladies, sur-tout la gravelle, la crudité d'estomac, les défaillances de cœur, les vertiges, l'épilepsie, &c.

GENISSE. C'est le nom qu'on donne à une jeune vache, depuis sa naissance jusqu'à deux ou trois ans, & même jusqu'à ce qu'elle est livrée au taureau.

GENOUX. (maux de) Ces sortes de maux causent des foiblesses, avec de grandes lassitudes, ils viennent de quelques humeurs âcres qui se jettent sur ces parties, & qui proviennent de l'intempérie du foie & de la rate. Lorsqu'elles sont accompagnées d'un froid extrême, elles peuvent être causées pour avoir habité dans des lieux bas & humides, & s'être tenu trop long-tems à genoux sur la terre, ou avoir mangé des fruits crûs. On peut s'en guérir par de fréquentes purgations, & en appliquant sur les genoux un cataplasme fait avec du vieux fromage battu & de la graisse de porc fâlé, par égale quantité. Lorsque ces maux ou foiblesses viennent de chaleur, on y remédie par une ou deux saignées, & en se purgeant avec le petit lait & de la casse, ou avec le catholicon double, diffous dans une décoction de chicorée sauvage. L'usage des Eaux minérales, le demi-bain, le lait de vache ; tous ces remédes sont fort salutaires.

On doit s'abstenir de tout ce qui est trop salé ou épicé. On peut appliquer un cataplasme, composé de farine de féves ou d'orge, du fumier bien menu, deux onces de crottes de chévre, faire cuire le tout avec du gros vin, & le réduire en bouillie.

GENTILSHOMMES (les) ne peuvent faire valoir que quatre charrues en un seul Domaine dans une seule Paroisse ; autrement ils dérogeroient de la Noblesse. *Voyez* Tailles, Droits honorifiques, & point d'honneur.

GERBE de blé. Il faut ordinairement sept à huit javelles ou poignées pour faire une Gerbe.

GERFAUT. Espéce de Faucon qu'on dresse pour le vol : c'est celui qui a le plus de force : il a le plumage jaune, le bec & les jambes bleues, les griffes ouvertes, les doigts longs ; il a plus de force qu'aucun autre faucon : il est fier & hardi : il est propre au vol du héron & du milan : il est excellent pour le gros gibier. Son duvet est très-estimé pour faire des couvre-pieds, ou couvertures, parce qu'il est fort chaud, & en même tems fort leger : on l'apelle *edredon* ou *aigledon*.

GERMANDRÉE. Plante qui croît dans les lieux incultes & pierreux : elle est haute d'un pied : ses feuilles sont petites, & semblables aux feuilles de chêne. Cette plante est amére, apéritive, sudorifique : sa décoction est fort bonne dans les fiévres, dans le scorbut, au commencement de l'hydropisie, & même dans la goutte.

GERME. On apelle de ce nom l'humeur huileuse qui eſt dans la graine de la plante : c'eſt cette humeur qui nourrit la graine les premiers jours qu'elle eſt ſemée, & juſqu'à ce qu'elle ſoit nourrie par la terre même. *Voyez* Végétation & Séve.

GIBIER. On apelle de ce nom tous les animaux, ſoit à quatre pieds, ſoit volatiles, qui ſont le principal objet de la chaſſe, & dont on fait cas pour le manger. Le gros Gibier ſont les bêtes fauves ou noires, comme les cerfs, les chevreuils, les ſangliers.

Le menu Gibier ſe diſtingue en Gibier poil, & Gibier plume. Le Gibier poil ſont les lièvres, les lapins : le Gibier plume ſont les perdrix, faiſans, poules d'eau, râles de genet, cailles, bécaſſes, bécaſſines, pluviers, ſarcelles, &c. *Voyez* Chaſſe.

Moyen de conſerver frais le Gibier depuis le commencement du Carême juſqu'a Pâques. Ouvrez votre Gibier, ſoit plume ou poil, & vuidez-le, ôtez aux oiſeaux leur jabot, laiſſez-les dans leur plume, & les autres dans leur poil, remplaſſez-les de froment, & enterrez-les, dans un grenier, dans un tas de ce même blé ; toutes ces pièces ſe conſerveront parfaitement juſqu'à Pâques. Cette méthode, pratiquée par un Gentilhomme des environs de Fontenaile-Comte en Poitou, a été communiquée par un de ſes amis, qui aſſure que ce Gibier conſervoit toute ſa fineſſe. *Journ. économ.*

D'autres perſonnes prétendent que pour conſerver le Gibier un mois entier, il faut d'abord le vuider, enſuite le pendre dans un tonneau qu'on a vuidé, mais où il y a de la lie au fond, & de maniére qu'une pièce ne touche pas à l'autre, ni qu'elles touchent à la lie, & reboucher le tonneau défoncé.

Si les Seigneurs d'une Terre entendoient leurs véritables intérêts, ils ne conſerveroient pas une trop grande quantité de Gibier ſur leurs Terres ; ce qui eſt même abuſer de leur droit de chaſſe : ils ne devroient pas ignorer que le cerf & la biche gâtent les bois & détruiſent tout ; qu'il eſt impoſſible d'avoir beaucoup de lièvres dans une plaine, ſans qu'ils faſſent un tort conſidérable aux terres enſemencées : mille lièvres dans une plaine mangent autant que cent vaches. Le lapin fait un dégât encore plus ſenſible ; il ravage tout aux environs des garennes ; lorſqu'il ne trouve plus de pâturages, il ſe jette ſur les taillis, dont il eſt le deſtructeur ; enſorte qu'il eſt vrai de dire qu'un Seigneur ne mange point de lapin de ſa Terre, qui ne lui ait fait pour plus d'un écu de dégât. *Eſſai ſur l'admin. des Terres.*

Moyen de garantir des ravages du Gibier les choux, raves, navets & autres plantes qu'on cultive en pleine campa-

gne. Prenez, pour arpent de terre, deux onces d'*assa fœtida*, qu'on vend chez les Apothicaires, mettez-les dans un petit pot rempli de jus de fumier, faites bouillir le tout jusqu'à ce que l'*assa fœtida* se soit entiérement dissoute, transvuidez cette matière dans un baquet, ajoutez-y une pinte ou deux de jus de fumier, remuez bien le tout, & portez-le dans le champ où vous voulez planter; prenez dans les deux mains autant de plantes de celles que vous voulez mettre en terre, qu'on en peut empoigner, & trempez-les dans cette composition, enforte que chaque plante soit mouillée par-tout: ensuite mettez-les à terre par tas, répandez un peu de terre legére sur les racines, & aussi-tôt après plantez-les dans les trous préparés: aucun Gibier ne touchera à ces plantes. On ne doit point craindre qu'elles contractent aucune mauvaise odeur; l'air & le soleil les purifient avec le tems.

GIGOT. C'est la cuisse d'un mouton. *Voyez* Éclanche ou Mouton.

GIMBELETTES. Sorte de petite pâtisserie grosse comme le petit doigt, & à laquelle on donne la forme d'un anneau: on les fait avec de la farine, du sucre, quelques jaunes d'œufs, un blanc d'œuf, un peu d'eau de fleurs d'orange: on pétrit le tout, & on en fait une pâte assez ferme: on en forme de petits ronds, qu'on fait revenir dans l'eau bouillante, puis on les met au four.

GINGEMBRE. Plante ou racine qu'on met au nombre des épiceries, & qu'on nous aporte des Isles Antilles: elle est d'un goût âcre & piquant, de couleur grise & rougeâtre en-dehors, blanche en-dedans. Elle peut tenir lieu de poivre: elle est extrêmement chaude & incisive: elle réveille l'apérit: elle résiste à la corruption & à la malignité des humeurs. La pâte séche de Gingembre qu'on fait aux Indes, est un bon stomachique: on prétend qu'elle est excellente contre le scorbut.

GIROFLE. Fruit ou fleur endurcie d'un arbre des Indes: il a la figure d'un clou, avec quatre petites dents étendues en étoiles. Le meilleur Girofle est celui qui est gros, bien nourri, d'une couleur obscure, d'un goût piquant & aromatique: il est cordial, stomachique, céphalique, il échauffe & desséche, il convient aux défaillances de cœur, aux crudités d'estomac, aux vertiges, aux maladies malignes.

Les clous de Girofle en poudre, à la dose de huit à dix grains, sont propres dans la léthargie, apoplexie, paralysie, indigestion, défaillance: on peut les prendre aussi en infusion jusqu'à demi-gros.

GIROFLÉES, fleurs. Il y en a de doubles & de simples, de blanches, de marbrées, de violettes & de jaunes.

Les doubles sont les plus recherchées: on connoît qu'elles

ſont telles, lorſqu'elles fleuriſſent & que leur bouton eſt gros & aplati : elles viennent de graine, excepté la jaune : on les ſeme ſur couche au mois de Mars, & à claire voie : on couvre les plants pendant les froids : elles commencent à marquer à la fin de Septembre : on met celles qu'on a remarqué être doubles dans des pots ou des caiſſes, moitié terreau, moitié terre à potager, pour les garantir du froid pendant l'Hyver ; enſuite on peut les tranſplanter dans des plates-bandes d'un parterre : on peut auſſi les ſemer en pleine terre. Les Giroflées doubles & ſimples ſe multiplient par marcottes : on en choiſit les plus beaux brins, qu'on couche en terre : on les arroſe pour faciliter la repriſe, & on les plante en plates-bandes.

GITE. C'eſt le lieu où ſe retire le liévre.

GIVRE ou frimat, eſt une eſpéce de gelée blanche, ou de vapeur condenſée qui s'attache aux herbes, aux plantes : on l'aperçoit ſur la ſurface de la terre, les toîts des maiſons & ailleurs. Le Givre qui paroît ſur les plantes, doit ſon origine à la ſueur qui tranſpire de leurs parties organiques pendant la nuit : celui qu'on voit ſur la ſurface de la terre, eſt le réſultat des vapeurs, qui, s'étant élevées de ſon ſein, ſont enſuite ſurpriſes par le froid, lorſqu'elles viennent à deſcendre de l'air. Les brouillards bas & épais, qui ſemblent ſe repoſer ſur la ſurface de notre globe dans le tems froid, ſont ordinairement changés en frimats ; ce qui fait paroître les corps comme revêtus d'une croûte blanche. Le Givre paroît ſur les maiſons & ſur les arbres, lorſque l'air ſe trouve rempli de vapeurs humides, ces vapeurs étant plus chaudes que les arbres, ſont portées vers ces corps par la ſubſtance du feu qui cherche à ſe répandre ſur ces corps : de là ſuit la congélation des vapeurs, qui ne peuvent les pénétrer, & reſtent ſur leur ſurface en forme de Givre.

GLACIÉRE. Lieu où l'on ſerre de la glace pendant l'Hyver, pour boire frais en Eté : on choiſit un endroit écarté, point trop loin de la maiſon, dans un terrein ſec, fort peu expoſé au ſoleil. On y creuſe une foſſe ronde de deux toiſes de diamettre par le haut, profonde de trois, & finiſſant en bas en pain de ſucre renverſé : on fait autour un petit mur de moëllon, d'autres revêtent la foſſe d'une cloiſon de charpente au fond : on fait un petit puits de quatre pieds de profondeur & large de deux, avec une grille deſſus pour recevoir l'eau : le haut doit ſe terminer en pyramide en forme de dôme que l'on fait, ou de charpente, ou de pierre. On pratique une petite allée étroite pour y entrer, avec une porte aux deux bouts ; car la Glaciére doit être bien bouchée : on la remplit de glace par un tems froid & ſec : on couvre le fond d'un lit de paille. Ce fond doit

être couvert de plusieurs piéces de charpente qui se croisent : on met par lits la glace par-dessus la paille, enforte que la glace fait un seul corps jusqu'au haut ; on met aussi de la paille tout autour, enforte que la glace ne touche qu'à la paille. Pour la bien entasser, on la casse avec des maillets : lorsque la Glaciére est pleine, on couvre la glace avec de la longue paille : la neige se conserve aussi-bien que la glace dans les Glaciéres ; mais on la ramasse & on l'entasse par grosses pelottes que l'on bat : on y jette un peu d'eau par-dessus pour remplir les intervalles, ainsi qu'on fait pour la glace. Cette eau se gele bien-tôt, le tout fait un corps de neige.

GLAISE. (Terre) C'est une Terre grasse fort serrée & compacte, que l'on trouve en quelques endroits au-dessous de la bonne Terre : on s'en sert principalement dans la construction des bassins de jardin & autres piéces d'eau.

GLANAGE (le) est l'action de glaner ou recueillir les grains de blé qui restent sur le champ après que toutes les gerbes en ont été enlevées. Il est permis aux pauvres, mais à ceux qui ne peuvent pas travailler, & on n'a pas droit de les empêcher : on doit laisser ordinairement deux ou trois jours pour le Glanage, avant de mettre les bestiaux dans le champ.

GLAND (le) est le fruit du chêne, du hêtre, de l'yeuse, du liége, &c. Le Gland sert à nourrir les cochons l'Hyver : étant broyé & mis en poudre, il sert pour la mangeaille des poules. *Voyez* Chêne.

GLAYEUL. Plante de marais à fleurs jaunes : sa racine est employée pour remédier à diverses maladies, particuliérement dans les affections du genre nerveux ; ses feuilles apliquées chaudes sur les parties affligées du rhumatisme ou de goutte, font transpirer l'humeur & apaisent les douleurs.

GLU. Espéce de gomme fort tenace, dont on se sert pour prendre des oiseaux à la pipée. La meilleure est celle qui est faite de l'écorce de houx dans le tems de sa séve : on jette la premiére écorce ou particule brune, & on prend le reste de l'écorce jusqu'au bois. Lorsqu'on veut s'en servir, on incorpore de l'huile d'olive. On fait encore de la Glu avec l'écorce de gui : on met dans un lieu humide cette écorce renfermée dans un pot pendant huit ou dix jours : quand elle est pourrie, on la pile jusqu'à la réduire en bouillie ; ensuite on la met dans une terrine, on y jette de tems à autre de l'eau de fontaine bien fraîche : on remue avec un bâton en forme d'espatule, jusqu'à ce que la Glu se prenne au bâton ; plus elle est nette, plus elle est tenace ; on l'étend souvent dans l'eau pour la bien nettoyer.

Autre maniére de faire de la Glu. Prenez de l'écorce de gui qui vient sur les chênes lorsqu'ils sont en seve, formez-en un gros peloton tout entrelacé, mettez-le pourrir dans un tas de fumier, où il y aura de l'eau, laissez-l'y pendant cinq ou six jours, puis ensuite cette masse d'écorce dans l'eau, réduisez-la en pâte, lavez-la dans une eau courante : elle devient alors une masse gluante qu'on met en boule dans un pot en lieu frais, & on met dessus de l'eau claire qu'on renouvelle de tems en tems.

GLUAUX. Petits osiers bien unis, minces & droits, longs de quinze à dix-neuf pouces, & que l'on enduit de glu, excepté par le gros bout, pour y faire prendre les oiseaux à la pipée. Les meilleurs sont ceux que l'on cueille au mois de Septembre, & lorsque leurs pointes ne se cassent point. Dès qu'on les a cueillis, on doit les laisser au soleil quelques heures, puis ôter les feuilles, en commençant par les cimes, prenant garde d'en casser la pointe, leur tailler le gros bout en forme de coin, pour qu'ils entrent dans les entailles faites aux branches de l'arbre, & qu'ils y tiennent, mais legérement, les rassembler par paquets en les égalissant par le haut, puis on prend de la glu avec la cime des Gluaux, & on les frotte les uns contre les autres pour les engluer.

GODIVEAU. (farce de) Elle se fait avec un morceau de ruelle de veau & deux fois autant de graisse de bœuf, hachés ensemble ; on y mêle du persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs, sel & poivre, un demi-septier de crême, le tout bien mêlé ensemble. On met de cette farce dans les canards, volaille, tourtes & autres ragoûts.

PATÉ de Godiveau. Hachez un morceau de ruelle de veau avec graisse de bœuf & un peu de lard, puis mettez-y le blanc d'un œuf cru, mêlez bien le tout, assaisonnez-le de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes, ciboule ; dressez votre pâté en forme ronde ou ovale de trois ou quatre doigts de hauteur, garnissez-le de champignons, truffes, ris de veau, culs d'artichaut, morilles, à l'ouverture du milieu ; couvrez-le de la même pâte, en laissant cette ouverture, dorez-le & faites-le cuire deux heures ; étant cuit, mettez-y un coulis de veau & de jambon, & servez-le chaudement.

GOMME. Suc visqueux qui découle de différens arbres, & dont on se sert dans les remédes. Les plus célébres sont, la Gomme adragan : elle vient du tronc d'un petit arbrisseau en Syrie ; elle est blanche, legére, faite par petits morceaux longs, on la fait infuser dans l'eau, où elle devient comme une gelée luisante. Son usage est contre la toux invétérée, l'extinction de la voix, &c. on en fait un looc avec du miel, qu'on laisse fondre sous la langue.

GOMME ammoniac. Elle distille en larmes de la racine incisée d'une espéce de férule qui croît dans les sables de la

Lybie : la bonne doit être en belles larmes, séches, blanches, cassantes. Son usage est dans les douleurs de la goutte, pour résoudre ce qu'il y a de visqueux dans les poumons : la prise est d'un scrupule à une dragme.

Gomme animée. Elle vient d'Amérique : elle doit être blanche, séche, friable ; son usage externe est dans les affections froides & douloureuses de la tête & des nerfs, catarres, paralysie, contusion, &c.

Gomme élemi. Elle vient d'une espéce d'olivier sauvage d'Ethiopie : elle doit être séche en dehors, molle en dedans, nette, blanche tirant sur le verd : elle est très-propre pour les affections de la tête & des nerfs, aux plaies faites de pointe.

Gomme arabique. On la tire par incision d'un petit arbre épineux qui croît en Egypte. La véritable est séche, blanche, claire, polie, de substance massive ; sa vertu est d'épaissir & d'adoucir : elle est propre au rhume, dans les cours de ventre, les hémorragies & la pleurésie même, étant mise dans une pomme cuite que l'on fait manger au malade.

Gomme laque. C'est une espéce de résine dure qui vient des Indes Orientales : elle doit être colorée, nette, claire, & faire un beau rouge étant bouillie. Son usage est dans les obstructions de la rate, du foie, des poumons, parce qu'elle est incisive & atténuative, dans l'hydropisie, les maladies malignes, la peste, & sur-tout le scorbut de la bouche.

GORGE ou GOSIER. (inflammation, sécheresse & ulcération de la) Prenez de l'eau de plantain, quatre onces; du syrop de roses séches, une demi-once ; du sel ammoniac en poudre, un scrupule : mêlez le tout pour un gargarisme, & usez-en plusieurs fois dans la journée. *Eph. d'All.*

GOSIER (inflammation du) & des amygdales. On doit commencer par la saignée, & y revenir s'il le faut. 2. Prenez une once de jus de feuilles de prunier, & autant de miel, mêlez-les ensemble, faites-les bouillir un moment sur le feu, laissez-les refroidir, & servez-vous-en en gargarisme.

Ou prenez un demi-litron de farine de seigle, faites-la bouillir dans un demi-septier de lait pendant un demi quart-d'heure, jettez-y deux oignons de lis, & les y faites bouillir, & du tout faites un cataplasme, apliquez-le tiéde sur la gorge.

Pour les corps arrêtés dans le Gosier : si c'est une chose de médiocre grosseur & dure, il faut faire serrer les épaules au malade, & le fraper fortement au derriére du cou.

Si c'est un os ou un arrête, il faut faire ouvrir la bouche ; & si la chose se voit, la tirer avec des pincettes courbes ; & si on ne la peut retirer, faire avaler un gros morceau de pain mollet : on tâche de faire vomir le malade, ou de lui faire prendre de l'huile d'amandes douces.

Que si le corps étranger est descendu dans l'estomac, & que ce soit du fer, comme une épingle, ou autre chose de cette sorte, le malade doit avaler du jus de mauve ou de semence de lin pour adoucir l'âpreté des intestins, prendre des bouillons gras ou beaucoup de beurre, ou manger de la bouillie épaisse, afin que le corps aigu s'embarrasse dans la matiére, & soit poussé sans nuire par les intestins.

GOUDRON. Composition faite avec de la poix-résine, de la graisse & du suif. Son grand usage est pour calfater les vaisseaux & les bateaux : on l'emploie aussi dans les feux d'artifice.

GOUJON. (le) Petit poisson de riviére, blanc & semblable à un éperlan : il se plaît toujours au fond de l'eau : la saison de les pêcher est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâques. On le prend à la nasse dans les riviéres & aux filets, mais dont les mailles ne doivent point être trop larges.

GOURME, (la) maladie des chevaux, est une décharge des humeurs superflues contractées dans la jeunesse, & qui se fait souvent par une glande ou tumeur sous la gorge entre les deux os de la ganache, partie de la mâchoire qui touche le gosier. Quelquefois les chevaux la jettent simplement ou par transpiration, d'autres fois par diverses parties, comme par le jarret, par le pied, ou par l'endroit le plus foible du corps. La plus heureuse maniére de la jetter, est par les tumeurs sous la gorge.

L'essentiel pour les chevaux, est qu'ils ne jettent pas leur Gourme imparfaitement ; car alors il arrive qu'ils viennent à en jetter à l'âge de six & dix ans, qui dégénére en morve.

Remède pour bien faire jetter la Gourme. Envelopez la gorge du cheval d'une peau d'agneau ou de mouton, la laine contre le poil, tenez-le chaudement & bien couvert, & frottez tous les jours la glande avec un onguent qui doit être fait avec de l'huile de laurier, du beurre frais par égale quantité, de l'onguent d'althæa, le double de l'un des deux, le tout mêlé à froid dans un pot. Si la matiére ne peut percer à travers les glandes, apliquez à chaque un bouton de feu, qui doit être courbé, de peur d'offenser le gosier, puis apliquez à l'ouverture faite une tente frottée avec l'onguent basilicon.

Si le cheval a les conduits du nez bouchés, seringuez-lui dans les naseaux de l'eau-de-vie & de l'huile d'olive battues : s'il ne jette que peu, donnez-lui pour l'échauffer, une demi-once de thériaque avec une chopine de bon vin, ou de l'opiate de kermès.

Si le cheval jette fort bien par les naseaux, ne lui faites aucun remède, tenez-le chaudement, & promenez-le soir & matin.

GOUTTE. (la) Maladie qui survient aux articulations des pieds & des mains, avec tumeur & difficulté de remuer la partie affligée, & qui cause des douleurs très-vives. Elle provient d'une humeur vicieuse & épaisse, laquelle ne peut passer qu'avec peine dans les canaux ordinaires, & tiraille les extrémités des nerfs dont ils sont remés; c'est la férosité dont cette humeur est pleine, qui produit l'enflure. On voit par-là que la Goutte est occasionnée par une surabondance de lymphe, & par des matières mucilagineuses & gluantes, lesquelles se trouvent ou dans les alimens dont les goutteux font usage, tels que les mets succulens, accommodés, ou avec des coulis qui sont les extraits des viandes, ou avec des jus, ou même dans ceux qui sont difficiles à digérer, ou dans l'usage immodéré des boissons, telles que le vin, la bière, les liqueurs, enfin par la débauche. Le vrai remède à la Goutte pour ceux qui ont bonne envie d'être guéris, est de s'astreindre à ne vivre que d'alimens peu nourrissans, boire très-peu de vin, de se retrancher le souper, & de faire usage des médicamens savonneux, comme l'infusion du petit chêne ou germandrée, d'ivette, & de plantes légérement amères. Cinq à six onces de savon blanc fondu dans sept à huit pintes d'eau, & dont on baigne la partie affligée, est un remède des plus actifs dans toutes les espéces de Goutte. On peut aussi réduire le savon en pâte, & l'appliquer sur les pieds & sur les mains le plus long-tems qu'il sera possible.

Remédes qu'on doit faire dans le tems de l'accès de la Goutte. 1o. S'il y a fièvre & oppression de poitrine, le malade doit prendre des lavemens. 2o. Se faire saigner plusieurs fois s'il le faut. 3o. Prendre dans les premieres vingt-quatre heures trois ou quatre prises de quinquina en substance, & le soir, si les douleurs sont violentes, prendre un narcotique, comme sirop de pavot blanc, ou même du *diascordium* pour les adoucir. 4. Ne prendre que des bouillons pour toute nourriture, tant que la fièvre & les douleurs vives subsistent. 5o. Boire d'une tisane faite avec le polypode de chêne, hermodate, squine, salsepareille, de chacune quatre onces, & de bois de gayac six onces, le tout mis par morceaux dans neuf pintes d'eau & trois pintes de vin blanc bouilli & réduit au quart & passé; se faire frotter les parties douloureuses avec des onguens composés pour ce mal; ou même doucher les parties avec de l'eau de geniévre distillée au vin.

Remède simple & facile contre la douleur de la Goutte. Prenez deux poignées de son, une poignée de sel avec de l'urine, faites bouillir le tout ensemble: faites-en un cataplasme, apliquez-le sur le mal, & l'y laissez vingt-quatre heures.

Remède

Remède contre la Goutte en général. Faites bouillir quelques momens une poignée de treffe d'eau, & faites prendre au malade de cette décoction en guiſe de tiſane. *Eph. d'All.*

Un autre remède dont la connoiſſance eſt toute nouvelle, eſt l'application de la plante apellée grande armoiſe ou valentine, lorſqu'elle eſt fanée. Les Japonois en font uſage, & l'apellent *Moxa* en cet état. Ils cueillent la plante au commencement de Juin dès le matin avec les feuilles, la ſuſpendent au grand air, la font ſécher des années entiéres, puis ils la broient: ce triage fait, il ne reſte que le duvet ou étoupe mollette de couleur cendrée, facile à s'enflammer, laquelle fournit un feu doux, modéré, abſolument ſupportable, & contient une vertu admirable pour guérir la Goutte.

Pour cet effet, dès que la douleur commence à ſe faire ſentir dans l'articulation, & avant que la tumeur ſe forme, on roule le moxa en forme de petite corde de la groſſeur d'une plume qu'on tourne en ſpirale à la hauteur d'un ouce; on apliqué cette petite pyramide ſur l'endroit où le mal ſe fait ſentir, en évitant l'endroit des nerfs & des vaiſſeaux conſidérables. On l'allume par le haut; le feu gagne le pied de la pyramide; la partie échauffée s'enfle alors légérement: on renouvelle, s'il le faut, la pyramide par une autre, & on ceſſe l'opération dès que l'on ſent une odeur infecte qui ſort de la partie où l'on tient le moxa apliqué, ce qui dénote l'entiére évaporation de la matiére goutteuſe.

Remède contre la Goutte remontée. Prenez de la racine de raifort ſauvage, de l'ail, des ſommités de rue, & de la fiente de pigeon, de chacune une once: pilez le tout dans un mortier, en l'arroſant de vinaigre; ajoutez-y ſur la fin trois onces de moutarde, ou, au défaut, du vieux levain; faites du tout un cataplaſme pour apliquer ſous la plante des pieds, & le renouvellez lorſqu'il ſera ſec.

Remède pour guérir les nodoſités, qui ſont ſouvent les ſuites de la Goutte. Ces ſortes de nodoſités ſont de deux ſortes: les unes ne ſont que des gonflemens des extrémités des os qui demeurent dans leur état, mais qui quelquefois auſſi font deſſécher les tendons, & rendent les doigts courbes; les autres ſont produites par l'humeur même de la Goutte, qui ſe change en matiére plâtreuſe ou glaireuſe, & dégénérent quelquefois en ulcéres. En ce cas, on doit faire des panſemens lenens, ſans rien comprimer, ne point uſer ſur-tout de la lancette, ni de topique, mais de la douche fréquente avec eau tiéde, & l'emplâtre de *manus Dei*, ſans verd-de-gris; ou ſi les emplâtres irritoient le mal, uſer d'un cataplaſme fait avec de la farine de ſeigle & l'huile ro-

lat, appliquer sur les chairs ulcérées des plumaceaux trempés dans le suc de joubarbe tiéde, & réitérer cinq ou six fois le jour. Si la jointure se découvre, faire quelque injection d'Eau vulnéraire, distillée avec le vin blanc, si les matiéres plâtreuses peuvent se détacher, on les tire avec la curette, ou quelque instrument semblable.

Après la pratique de tous les remédes ci-dessus, si les accès de Goutte reviennent également, le malade doit se mettre au lait de vache pour toute nourriture, pour adoucir la masse du sang; mais si l'humeur ne peut être pénétrée par les remédes internes & externes, on doit recourir aux Eaux minérales chaudes, & aux bains de ces mêmes Eaux dans les saisons convenables.

Comme les plus habiles Médecins conviennent que si on pouvoit trouver un topique propre à résoudre la matiére morbifique de la Goutte, laquelle consiste en des matiéres gypseuses ou plâtreuses, qui affectent les jointures des membres, & y causent une distension continuelle, il ne faudroit pas héfiter de s'en servir: or, comme rien n'est plus capable de dissoudre ces sortes de matiéres que l'esprit de sel tiré par l'interméde de l'huile de vitriol, il est constant qu'une mixtion de l'esprit de sel, mais bien déflegmé, avec de l'huile de térébenthine, pour lui servir de véhicule, perceroit jusqu'au siége de la maladie, dissoudroit & dissiperoit ces matiéres terreuses.

Régime pour prévenir les accès de Goutte. On doit, 1°. détremper les humeurs, en prenant quelques bouillons faits avec du veau ou poulet, des feuilles de bourrache, de buglose, de poirée, de pimprenelle & chicorée blanche, y ajouter un gros de sel de glauber, se purger avec une médecine ordinaire: on peut y mettre quelques grains d'agaric réduits en poudre, pour mieux purger s'il le faut. 2°. Le lendemain de la médecine, commencer l'usage d'un bol stomachique & absorbant: il se fait avec vingt gouttes de baume de Copahu, vingt grains de vers de terre desséchés, clous de girofle & gingembre, de chacun cinq grains, le tout en poudre & incorporé: on y ajoute quelques gouttes de syrop pour former le bol, qu'on doit prendre pendant quinze jours. 3°. Prendre d'abord après ce bol un bouillon fait avec un cœur de veau, racines de squine, salsepareille, feuilles de cresson, céleri, le tout lavé & coupé menu; une once de limailles d'acier bien lavées, & enfermées dans un linge fin qu'on suspend dans le pot. On réduit le tout à la moitié, & on le passe avec expression: il faut se purger après les quinze jours, & recommencer les mêmes remédes pendant quatre mois, & les huit derniers ne prendre que les bouillons. Le malade ne doit point faire maigre, & ne manger rien de cru ni d'indigeste.

GOUTTE, rhumatisme, gravelle, & autres maux provenant des sérosités bilieuses.

Purgatif propre pour les guérir. Faites bouillir dans une chopine d'eau de fontaine deux gros de réglisse verte, ratissée, battue & effilée, avec douze gros grains de raisins secs, coupés & mondés de leurs pepins. Quand le tout aura fait dix ou bouze bouillons, ajoutez-y le poids de trente grains d'agaric trochiqué, réduit en poudre subtile, & deux gros de feuilles de séné mondé : laissez-les infuser sur les cendres chaudes pendant douze heures : le lendemain ajoutez-y deux onces de manne de Calabre : faites bouillir le tout, jusqu'à ce que la manne soit fondue : passez la médecine par une étamine, & clarifiez-la avec un blanc d'œuf.

GOUTTE. Maladie de certains oiseaux, comme la fauvette, le rossignol, la mésange : cette maladie vient du froid qu'ils ont enduré ; on la connoît à leurs jambes & à leurs pieds, qu'ils ont fort rudes : le remède est de les tenir chaudement.

GOUTTE. Sorte de mesure souvent prescrite dans la préparation des remédes, & pour en fixer la dose : c'est la moindre quantité de la liqueur ordonnée qui se sépare en versant doucement.

GRAIN. Le Grain est le plus petit poids dont on se sert pour peser l'or ou l'argent, ou certaines drogues de Médecine. Le Grain est, selon la commune opinion, le poids d'un Grain d'orge, gros, bien nourri : les vingt-quatre Grains font un denier, les huit deniers un gros, les huit gros une once, & les seize onces une livre de Paris. En Médecine les vingt Grains valent un scrupule, & les soixante Grains un gros ou dragme.

GRAINE (la) est la semence que les plantes produisent. Chaque Graine contient en soi la plante qui en doit naître, mais enveloppée & imperceptible : il n'y a point de plante qui ne vienne de Graine, du moins dans son origine : elle renferme aussi une matière farineuse & une humeur huileuse, qui nourrissent la plante ; c'est le germe. La Graine est d'une fécondité prodigieuse & inépuisable : il y a des plantes qui en portent des milliers à l'infini, comme le millet, le chanvre, &c. Dans les jardins on n'emploie que des Graines d'un ou deux ans au plus : cependant celles des pois, des féves, melons, durent jusqu'à huit ou dix ans : cela dépend de la maniére dont on les conserve : car on doit les préserver de l'excès d'humidité, de sécheresse & de froid : ainsi on doit les tenir en lieu sec, & les remuer de tems en tems. Au reste, il n'y a point de proportion entre la Graine & la plante qui en provient, puisque les plus grands arbres portent souvent les plus petites Graines. On doit recueillir exactement toutes les Graines pour ça-

voir l'âge & la qualité de ce qu'on sème : pour cet effet, on laisse monter un peu toutes les plantes, & on les sème dans les saisons propres à chacune.

Pour hâter la germination des Graines, on doit mettre tremper la Graine de la plante pendant huit jours dans du marc ou de l'huile d'olive, puis la mettre dans de la mie de pain chaud, elle germera bien vîte.

GRAINES DES FLEURS. Elles veulent être cueillies & conservées au sec. Lorsque les tiges qui les portent commencent à jaunir, & que vous jugez que les Graines sont mûres, coupez le haut des tiges, & laissez les Graines dans les enveloppes naturelles qui les renferment, exposez-les quelque-tems au soleil, afin que l'écorce en soit plus dure. On sème les Graines sur couche lorsque le fumier a perdu sa grande chaleur, ou en pleine terre, dans des rayons espacés de quatre ou cinq doigts, ou dans des caisses portatives, dont le fond est percé de plusieurs trous, & couvert d'un pouce de charbon de terre. On doit semer les Graines à fleur de caisse, en les couvrant d'un demi-doigt de terre qu'on y laisse tomber à travers d'un crible ; étendre un peu de paille par-dessus, pour empêcher que l'eau des arrosemens n'emporte les Graines.

On fait bien de mettre dans le même lieu & dans des sacs suspendus au plancher, les différens paquets des Graines qu'on emploie le reste du Printems & de l'Eté, le tout bien étiqueté.

GRAINS. On entend par ce terme tout ce qui sort des épis, de quelque espéce qu'ils soient. On les distingue en gros & en menus : les gros Grains sont le blé & le seigle ; les menus Grains sont l'orge, l'avoine, les pois, le millet, les vesces, le maïs. On sème les gros Grains en Automne, & les menus au mois de Mars. *Voyez* Blé.

CONSERVATION des Grains. Il y a deux causes de la destruction des Grains, sçavoir : 1°. la corruption occasionnée par la fermentation : 2°. celle qui est produite par les insectes, sans compter les rats, les souris, dont on ne peut se préserver qu'avec de grandes précautions. Parmi les insectes les plus communs sont les charansons, qu'on apelle en certains pays la *Cadelle*, & les teignes ou vers qui se changent en petits papillons, après s'être nourris de farine.

Les greniers où l'air s'échauffe beaucoup, sont plus infectés de charansons, que ceux qui s'entretiennent frais. La méthode ordinaire pour se préserver de ces insectes, est de remuer & de cribler fréquemment les Grains ; mais cette opération occasionne un déchet & des frais considérables. Il y a des personnes qui emploient des parfums & des herbes aromatiques ; d'autres prétendent qu'il est plus avantageux de rafraîchir les Grains par l'air des soufflets, mais

qu'on doit commencer par étuver les Grains ; d'autres, que l'étuve seule suffit : mais il est plus sûr de réunir les deux pratiques pour parvenir à une conservation plus sûre. A l'égard du degré de chaleur, les sentimens varient : il sembleroit néanmoins qu'une chaleur modérée & continuelle, est plus propre à dessécher parfaitement quelque corps que ce soit, qu'une chaleur trop vive & de courte durée, qui brûle plutôt que de dessécher.

MOYENS de conserver les Grains selon la méthode de M. *du Hamel*. La conservation des Grains est un objet de la dernière importance ; car en conservant le froment de surcroit que fourniſſent les récoltes abondantes, il est très-possible de prévenir les grandes disettes, puisqu'on a de quoi subvenir au défaut des récoltes médiocres ; au lieu qu'en négligeant cette précaution, on est exposé aux calamités de la famine : ce qui arrive toutes les fois que les récoltes n'égalent pas une bonne demi-année. Ainsi lorsque le froment est quelquefois si abondant, qu'il tombe à un prix trop modique pour que les Fermiers puissent retirer de leur vente les avances qu'ils ont faites, on doit profiter de ce tems pour faire des magasins, qui, en s'ouvrant à propos, seroient un moyen sûr pour prévenir les disettes : mais ce moyen n'est praticable qu'autant qu'on peut conserver les Grains sans frais & sans déchet. Rien ne seroit donc plus avantageux au bien public, que de mettre les Particuliers en état de faire leurs provisions dans des années d'abondance, puisque c'est autant de Citoyens qui ne se ressentent point des disettes, & qui dans les tems durs & calamiteux ne tirent point leurs subsistances des marchés ; car l'économie des Particuliers tourne au soulagement d'un Royaume. Jusqu'à ces dernières années, on n'avoit point d'autres moyens de conserver le blé que par des greniers spacieux, pour pouvoir contenir une quantité de Grains, même point trop considérable : on sçait que dans les greniers, le blé y est exposé à se corrompre, si on ne le remue, si on ne le crible : il l'est encore à la rapine d'une infinité d'animaux & d'insectes, qui se multiplient quelquefois à un tel point, qu'on est obligé de vendre le blé à bas prix. Or, M. *du Hamel*, si connu par la fertilité de son génie & ses laborieuses recherches, a imaginé pour la conservation des Grains une sorte de machine, qui par son méchanisme forme ce qu'il apelle un grenier de conservation, & qui mérite par son utilité la plus sérieuse attention & les plus grands éloges.

Cette machine a l'avantage, 1°. de pouvoir renfermer une grande quantité de froment dans un petit emplacement ; 2°. de faire ensorte qu'il n'y fermente pas, qu'il ne s'y échauffe pas, qu'il n'y contracte pas un mauvais goût ; 3°. de

le garantir de la rapine des rats, des souris, des oiseaux, sans l'exposer à être endommagé par les chats ; 4°. de le préserver des mites, des teignes, des charansons & de toute espéce d'insecte ; 5°. de le conserver ainsi si long-tems qu'on voudra, & cela sans frais & sans embarras.

Mais le même M. *du Hamel* éxige, qu'avant de mettre le blé dans le grenier de conservation, on le fasse passer par deux préparations, dont la premiére est celle du nettoiement du Grain, & la seconde celle de le faire passer par une étuve, dont il donne la description dans son *Traité de la Conservation des Grains*, *Paris* 1754.

Voici l'analyse de ces sortes de préparations, & de la description du grenier de conservation. 1°. Pour bien nettoyer le froment, on doit, après qu'il est battu, le passer sur l'aire même dans des cribles de mégisserie, ou en le vannant, ou par d'autres pratiques qui varient selon les lieux ; mais comme en répétant ces opérations, on emporte de la poussiére des Grains charbonnés, s'il y en a, & même une partie du son, on ne peut parvenir à ce parfait nettoiement qu'en lavant le Grain, & en le mettant pour cela dans des corbeilles qu'on plonge dans une eau courante. A l'égard des petits magasins, tels que ceux des Particuliers, & non ceux des Villes & Communautés, on peut se contenter de nettoyer très-soigneusement les Grains avec les instrumens qui sont en usage dans chaque Pays.

M. *du Hamel* prétend que le crible en plan incliné, qu'il met à la tête des trois sortes de cribles dont il donne la description, suffit pour des Particuliers qui ne font pas des magasins considérables. Ce crible est fort simple, coûte peu, & il est fort expéditif : il est composé d'une trémie dans laquelle on verse le Grain qui en sort peu à peu, pour se répandre en nape sur un plan incliné ; ce plan est formé par des fils d'archal rangés parallélement les uns aux autres, & se joignant d'assez près pour que les Grains ne puissent pas passer au travers. Le bon froment roulant sur ce plan, qui est incliné à l'horison d'environ quarante-cinq degrés, se répand au bas du crible ; mais les petits Grains, une partie des Grains charbonnés, & les graines plus menues, de même que la plûpart des charansons traversent le crible, & tombent sur un cuir tendu à trois pouces de distance sous le fil d'archal : toutes ces immondices coulent sur le cuir, & se rendent dans une chaudiére de cuivre placée derriére le fil d'archal.

Par cette premiére opération, on fait perdre au blé une partie de son humidité, & au bout d'un an ou quinze mois, on doit le mettre dans les greniers de conservation ; car alors les Grains auront acquis un degré de sécheresse qui les rendra aisés à conserver. Cette seule opération peut être

suffisante pour les Fermiers & les Seigneurs qui n'ont à conserver que le Grain de leur récolte & des revenus de leur Seigneurie, tels que les dîmes, rentes en Grain, &c. ainsi que pour tous ceux qui ne peuvent pas faire de grands magasins de froment, parce que toutes ces personnes ont des greniers suffisans pour la récolte d'une année. Mais si plusieurs années de grande récolte se succédoient, comme alors ils ne sçauroient que faire de leurs Grains, c'est dans ce cas que le grenier de conservation leur est nécessaire, & ils peuvent le faire assez grand pour conserver du Grain de cinq à six années.

Ceux qui sont dans le cas de faire de plus grands magasins, doivent, pour rendre le Grain bien sec, & avant de l'enfermer dans des greniers de conservation, le passer dans une étuve. M. *du Hamel* en a fait la description : mais comme des Fermiers ordinaires ou des Particuliers pourroient la trouver trop dispendieuse, il leur propose de faire de petites étuves capables de contenir cent minots de blé, ou du moins cinquante, & il a donné pareillement la description d'une de ces sortes d'étuves : nous avons crû faire plaisir au Lecteur d'en tracer l'esquisse.

Ce bâtiment est un petit cabinet, qui a hors-d'œuvre douze pieds en carré & neuf dans-œuvre. Le haut est formé par une voûte de briques, qui prend sa naissance à douze pieds du rez de chaussée, & l'élévation sous la clef est de quinze pieds ; au-devant de l'étuve est une petite porte fermée par double volets, pour empêcher la chaleur de l'étuve de se dissiper ; par derriére, il y a une petite arcade de pierres de taille pour placer un poële. Il n'est pas possible de donner ici la description du poële imaginé par M. *du Hamel* pour les grandes étuves ; mais il est bon de remarquer, qu'à l'égard des petites, il dit qu'on peut se contenter de les chauffer avec un poële de fonte ordinaire, dans lequel on met le bois en-dehors de l'étuve : on y ajuste un tuyau pour la décharge de la fumée.

Au-dessus de la voûte de l'étuve, il y a trois ouvertures : une au milieu pour connoître, au moyen d'un thermométre, la chaleur de l'étuve, & les deux autres servent de passage ou de tuyaux pour remplir les tablettes qu'on a pratiquées dans l'étuve en plan incliné, & sur lesquelles le blé se répand à droite & à gauche : il y a des banquettes de maçonnerie pour suporter les tablettes, & au milieu de ces banquettes, il y a une conduite en plan incliné, par laquelle le froment s'écoule quand on vuide l'étuve. On peut voir, & la construction, & l'arrangement de ces tablettes avec les figures qui les representent, dans le Traité de M. *du Hamel*. L'étuve étant préparée, on verse le froment dans la tremie, qui est au-dessus de l'ouverture de la voûte qui

répond aux tablettes, le froment tombe perpendiculairement dans le tuyau du milieu ; ce tuyau étant plein, le froment se verse sur les côtés, & s'arrange de lui-même à l'épaisseur de trois ou quatre pouces sur les tablettes : quand on veut vuider l'étuve, on ouvre la grape, & le Grain coule dans les sacs : il est alors en état d'être porté dans les greniers de conservation.

De la maniére dont sont construites ces sortes d'étuves, on fait tenir beaucoup de Grain dans un très-petit espace, puisque dans un bâtiment, qui n'a que neuf pieds en carré sur quinze pieds sous clef, on peut faire tenir deux cens vingt-huit pieds cubes de froment. On doit remarquer touchant cette étuve, & selon les expériences que M. *du Hamel* a faites : 1°. que pour procurer au froment un parfait dessêchement, il n'est pas tant question d'augmenter la violence du feu, que de le laisser long-tems dans l'étuve : 2°. que le froment qui a passé une année dans les greniers ordinaires, a perdu beaucoup de l'humidité qu'il avoit après la moisson : 3°. que le froment perd plus ou moins de son volume, suivant qu'il est plus ou moins chargé d'humidité : 4°. que ce déchet est évalué par raport à un froment de bonne qualité, à un trente-deuxiéme de son volume. Ce n'est pas cependant une perte réelle pour le vendeur, puisque la partie farineuse reste, & que la farine d'un froment bien sec fournit plus de pain que celle du même froment non dessêché. En effet, les Boulangers achetent ces fromens dessêchés un peu plus cher que les autres : 5°. que la chaleur de l'étuve n'est pas, à la vérité, assez forte pour faire périr tous les charansons, mais elle l'est toujours assez pour exterminer les teignes ; 6°. que la faculté de germer est détruite dans le plus grand nombre de fromens, & affoiblie dans presque tous.

M. *du Hamel* a éprouvé qu'il n'a consommé en cinq heures de tems pour donner la chaleur suffisante au poële, que pour vingt à trente sous de bois, ce qui a suffi pour étuver deux cens pieds cubes de froment ; il ajoute qu'on doit avoir la précaution de mettre au-dessus du tuyau qui décharge l'air chaud, une plaque de tôle pour détourner le courant d'air, & empêcher qu'il ne se porte tout de suite sur le thermometre : sans cette précaution, on jugeroit mal de la chaleur de l'étuve : 2°. qu'il faut descendre le thermometre du milieu de la hauteur de l'étuve, parce que la chaleur est toujours plus grande au haut qu'au bas ; 3°. que lorsque le thermometre est monté à cinquante ou soixante degrés, on peut cesser de mettre du bois dans le poële ; & si-tôt que celui qu'on y a mis est réduit en braise, on doit fermer éxactement les portes du poële, & le registre qui sert à boucher le haut de la cheminée ; 4°. que le

froment

froment acquiert ordinairement le degré de séchereſſe ſuffiſant, après qu'on l'a tenu trente-ſix ou quarante-huit heures dans l'étuve : cela dépend du plus ou du moins d'humidité qu'il renfermoit; mais on connoît qu'il eſt ſuffiſamment ſec, lorſqu'étant froid, & en le caſſant ſous la dent, il rompt comme un grain de riz, ſans que la dent y faſſe d'impreſſion.

Si on a allumé le feu à ſix heures du matin, on peut ordinairement fermer les portes du poële à midi : on laiſſe tout fermé juſqu'au lendemain ſix heures du matin ; alors on ouvre les trois trapes de la voûte, & l'ouverture qui eſt au-deſſous de la porte du poële, pour laiſſer ſortir les vapeurs humides. On peut enſuite vuider le poële, pour le remplir ſur le champ de nouveau froment, & profiter de la chaleur qui reſte dans l'étuve : on doit laiſſer refroidir le froment qui ſort de l'étuve, & auſſi-tôt après le paſſer par le crible à vent, pour en ôter la pouſſiére ; enfin, le mettre dans les greniers de conſervation.

Selon M. *du Hamel*, du froment bien nettoyé & bien deſſéché, peut ſe paſſer d'être éventé après être ſorti de l'étuve ; mais lorſque le froment a contracté une mauvaiſe odeur, il faut joindre l'action du crible à vent au deſſéchement.

M. *du Hamel* convient qu'il n'eſt pas néceſſaire qu'on étuve les fromens quand ils ſont ſecs & de bonne qualité ; mais que, s'ils ſont humides, il y a un profit conſidérable à les faire paſſer par l'étuve. Il obſerve encore qu'un Fermier qui n'auroit à conſerver que mille ou douze cens pieds cubes de froment, peut ſe diſpenſer de conſtruire une étuve telle que celle dont on vient de donner une idée, & qu'il peut, à peu de frais, en faire une petite avec des claies; que quand même elle n'auroit que cinq à ſix pieds en carré, elle ſuffiroit pour deſſécher ſes fromens, & qu'à la place du poële, un grand fourneau de tôle ſuffiroit pour échauffer avec du charbon cette petite étuve.

Au reſte, ce deſſéchement artificiel eſt très-important dans les Pays ſeptentrionnaux ; mais il l'eſt moins dans les Pays chauds, quoi qu'il y ait des Provinces en Italie où l'on étuve les blés.

Le même Auteur ſoutient que cette opération n'eſt point embarraſſante, puiſqu'il ne s'agit que de jetter à la pelle le froment dans les tremies pour charger l'étuve, laquelle ſe vuide d'elle-même dans les ſacs, qu'elle n'eſt point coûteuſe, comme on l'a vu ci-deſſus, & qu'elle rend, en fort peu de tems, le froment plus ſec, que ſi on l'avoit conſervé un an dans un grenier ordinaire.

Venons aux greniers de conſervation. 1°. Ces greniers doivent être conſtruits ſelon la quantité de froment qu'on ſe propoſe de tenir en réſerve. M. *du Hamel* a donné des

descriptions des greniers de toute sorte de grandeur, & depuis celui qui suffit pour la subsistance d'une famille jusqu'à celui qu'il faudroit pour l'aprovisionnement d'une Ville entiére. Voici l'idée qu'il donne d'un grenier de moyenne grandeur, pour un Fermier ou le Seigneur d'une terre de quelqu'étendue, & à pouvoir contenir mille pieds cubes de froment : il est bon d'observer que, pour conserver, suivant l'usage ordinaire, ces mille pieds cubes, il faudroit un grenier de cinquante-neuf pieds de long sur dix-neuf de large.

Le grenier dont il s'agit ici, doit être fait à peu près comme une grande caisse, à laquelle on donne treize pieds de côté sur six de haut : cette caisse est formée par des planches de deux pouces & demi d'épaisseur, placées les unes à côté des autres à plat joint, mais retenues & forcées les unes contre les autres, par quatre moises à chaque côté de la caisse : ce sont des piéces de bois qui ont quatre pouces d'équarrissage, & assemblées à leur extrêmité par de forts tenons & de grandes mortoises, dans lesquelles entrent des coins, qui étant frapés, serrent fortement les planches de long les unes contre les autres : on donne à chaque côté un bombement d'un pouce, pour que les planches, au lieu de rentrer en dedans, s'apliquent contre les moises. Les planches qui forment le fond d'en-bas, sont reçues par leur extrémité dans une grande rainure ou jable, & soutenues par des chantiers ou piéces de bois carrées qui doivent soutenir ces planches, & être posées immédiatement sous elles, pour pouvoir porter la charge du froment. Le fond supérieur, qui est composé pareillement de planches, est reçu dans une feuillure, & il est soutenu en-dessous par des traverses. On y pratique à différens endroits cinq ou six ouvertures en rond de quatre à cinq pouces de diamettre, lesquelles servent à laisser échaper l'air quand on fait jouer les soufflets ; mais le reste du tems, on les ferme exactement, de peur qu'aucun animal ne puisse entrer dans le grenier : au-dessus, c'est-à-dire à quatre ou cinq pouces du fond inférieur de la caisse, on en fait une autre de deux rangs de tringles ou lambourdes, lesquelles se croisent à angles droits, & forment une espéce de grillage. Sur les tringles qui recouvrent les autres, on lie avec de l'osier des lattes jointives, comme si on vouloit faire un plafond, & on étend sur ces lattes une toile de crin dans toute l'étendue de la cuve : cette toile doit être semblable à celle que les Brasseurs employent pour sécher leur Grain. Il faut remarquer que les deux épaisseurs des tringles & des lattes, font qu'il y a environ quatre pouces & demi de distance du fond de la caisse jusqu'au froment qu'on verse sur la toile de crin ; c'est dans cet espace que l'air donné par les soufflets,

se distribue par-tout. On place à une petite distance du grenier un grand soufflet ou deux moyens, dont les diaphragmes sont mus par une machine qu'un cheval, ou même un âne fait tourner, & qui servent à rafraîchir le froment en renouvellant l'air. Cette machine est une grosse piéce de bois arrondie, ou un arbre tournant posé verticalement, contre laquelle est attaché un levier de neuf à dix pieds de long, depuis le centre de l'arbre tournant jusqu'au milieu de la piéce de bois qui sert à suporter le palonnier auquel l'âne est attelé. L'arbre tournant emporte avec lui une petite roue placée horizontalement, & autour de laquelle il y a quarante-huit dents qui engrenent dans la lanterne : cette lanterne fait mouvoir une manivelle, laquelle à son tour fait mouvoir les tringles qui répondent aux diaphragmes des soufflets : on ajuste aux soufflets un portevent, qui aboutit à une ouverture qu'on pratique au fond de la cuve : toutes ces piéces sont retenues par un bâtis de charpente en long & en travers, qui affermit les soufflets; car il faut qu'ils le soient fermement. Or, les soufflets en prenant l'air du dehors, le portent entre les deux planchers inférieurs du petit grenier. Quand on veut éventer le froment, on ouvre les soupiraux, & le vent traverse si puissamment le froment, qu'il fait sortir de la poussiére par les soupiraux, & qu'il éléve des Grains de froment jusqu'à un pied de hauteur, du moins avec le soufflet de l'invention de M. *Hales*, & dont M. *du Hamel* a donné la description. Au reste, pour s'assurer si l'air des soufflets parcourt toute l'étendue de la caisse & traverse bien le froment, il est bon de mettre sur les ouvertures du fond supérieur des linges, qui se léveront d'autant plus, que l'air en sortira plus abondamment.

Nouvelle maniére fort simple de conserver les Grains, d'après l'expérience qui en a été faite pour deux cens septiers de blé.

On doit pour cela faire faire une cave plus ou moins grande, selon la quantité de Grain qu'on peut recueillir. Cette cave doit être située dans le lieu le plus sec des bâtimens dont on est le maître, & doit être construite de maniére qu'elle soit environnée de toutes parts d'autres caveaux : on y doit pratiquer au-dessus une ouverture pour y descendre le blé : cette ouverture doit être fermée bien éxactement, & recouverte de terre, & à niveau du sol du lieu qui y répond. Il faut boiser l'intérieur de la cave de fortes planches de chêne, & faire un plancher du même bois, soutenu sur des chantiers ou poutrelles, afin que le Grain qui y est mis dessus, soit garanti de l'humidité des terres & des murs, & qu'ils ne lui en laissent que la fraîcheur. Le blé, ainsi logé, ne risque pas de pourrir, ni de

germer : il n'a pas besoin d'être remué à la pelle, & il y peut demeurer plusieurs années sans souffrir aucune altération : mais avant de l'y déposer, il faut qu'il soit parfaitement sec, qu'il ait été étendu pendant quelque-tems dans un lieu aéré, & remué souvent : autrement il ne manqueroit pas de s'y gâter. La personne qui a fait la découverte de ce moyen de conserver le blé, croit que si on mettoit dans cette cave du blé qui auroit encore ses gousses, c'est-à-dire, seulement battu & non vanné, il s'y conserveroit à merveille, parce que les capsules absorberoient toute l'humidité du blé : qu'ainsi ceux qui sont obligés de garder du Grain plusieurs années, pourroient en faire l'expérience : il prétend aussi que la farine se conserve fort bien dans ces sortes de caves. *Journ. écon. ann.* 1758.

COMMERCE des Grains. Le vrai moyen de perfectionner l'agriculture, est d'animer le Cultivateur, en lui procurant le debit avantageux de ses denrées. L'Auteur de l'*Essai sur la Police des Grains*, Ouvrage qui est un chef-d'œuvre dans son genre, fait des observations si judicieuses pour apuyer son système touchant la liberté du commerce des Grains, que rien n'est plus instructif sur cette matiére, tant pour les Particuliers que pour la Nation en général : nous avons cru faire plaisir au Lecteur, de donner ici un précis des moyens avantageux qui résultent, selon lui, de la liberté de ce commerce.

Il examine d'abord quelle peut être la voie la plus sûre pour préserver le Royaume des disettes, & y faire trouver toujours une suffisante quantité de Grains.

On a proposé bien des fois de faire des magasins publics : mais il y a tant d'inconvéniens dans cet établissement, qu'il n'est point surprenant qu'on n'ait point encore pris ce parti. Si l'on considére l'immensité de la dépense pour la construction des bâtimens, l'achat des Grains, leur garde & leur entretien, on avouera que les difficultés seront très-grandes dans l'éxécution. Que l'on suputе les frais de construction, ceux d'achat, ceux de régie, tant des Supérieurs que des Commis, Gardiens & Domestiques : les déchets naturels des Grains, les pertes imprévues occasionnées par la négligence ou par la malice ; & l'on conviendra qu'à quelque bas prix qu'on fit ces provisions, elles reviendroient, en peu de tems, à des frais excessifs, & que l'on courroit souvent les risques d'avoir des blés fort chers & de mauvaise qualité.

Il ne seroit, ni plus prudent, ni plus utile de charger une Compagnie de former des magasins dans le Royaume. Quand même elle seroit composée de Citoyens les plus entendus & les mieux intentionnés, ils ne pourroient se livrer à cette entreprise, sans avoir l'intention d'y trouver la ré-

compense de leurs peines : & l'économie marchande n'est pas toujours la qualité essentielle des Entrepreneurs. Ainsi l'on tomberoit encore dans les mêmes inconvéniens de payer l'intérêt des grosses avances, de multiplier les frais, & d'avoir souvent des Grains dont le Public auroit lieu de se plaindre : ce qui est inévitable dans des achats un peu considérables.

D'ailleurs, pour peu que l'on y fasse attention, l'on sentira aisément que ces deux sortes de moyens sont, sans que l'on s'en doute, le véritable monopole : car le monopole n'est autre chose que de s'emparer seul d'une marchandise pour la revendre : & quoique dans le cas present, on n'achète des Grains que dans la vue de soulager le Peuple, l'effet est cependant le même que si l'on agissoit par d'autres motifs.

En effet, que l'on fasse des levées de Grains dans quelque tems que ce soit pour le compte de l'Etat, ou pour celui d'un entrepreneur autorisé à cela, il est impossible que le Public n'en soit bien-tôt informé, & que le prix n'en hausse considérablement, quelque précaution que l'on prenne : ce qui n'arrive pas quand ce sont des Marchands particuliers qui achètent imperceptiblement en petites quantités & sans éclat. Si, pour prévenir le surhaussement que peut occasionner une levée de Grains un peu considérable, on s'oposse aux achats que pourroient faire quelques Particuliers ; c'est nuire au Vendeur & au Public : au Vendeur, qui est souvent le Cultivateur lui-même, parce qu'on le frustre d'un profit naturel & légitime, sur une denrée précieuse que l'on ne doit qu'à ses soins : au Public, parce qu'on le prive du bénéfice de la concurrence & du choix : car, écarter les Acheteurs dans un tems, c'est diminuer le nombre des Vendeurs dans un autre : c'est se rendre seul maître des achats & des ventes : c'est établir un taux forcé à la marchandise : c'est la renchérir de tous les frais d'une entreprise souvent mal conduite : c'est se mettre dans le cas de ne pouvoir vendre les Grains au Public qu'avec ce surtaux, & ce surtaux influe sur le prix des marchés qui auront souvent baissé.

Les magasins publics ont donc des inconvéniens sans nombre, & toutes les précautions alimentaires ne sont pas aussi utiles qu'on le pense. C'est ici où l'Auteur, développant son système, dit qu'il seroit plutôt à souhaiter qu'un grand nombre de Particuliers pussent faire un grand nombre de petits magasins, & que les Réglemens de la grande Police sur cet objet favorisassent leurs entreprises.

Pour faire régner l'abondance des Grains, il prétend qu'il faut laisser la liberté aux Marchands de blé d'acheter, & de laisser le commerce des blés libre : il en donne la raison. Dans ces années heureuses, dit-il, où les saisons fa-

vorisent nos travaux, tout Cultivateur ne se trouve point en état de garder toute sa récolte : il n'en faut que deux ou trois bonnes aux plus aisés pour les faire gémir sous le poids de l'abondance. Alors ils dissipent ou laissent gâter un bien qui leur est à charge ; & s'il ne se trouve pas des gens en état de les débarrasser de leur superflu, une partie des terres reste en friche, ou est mal cultivée : ainsi, plus il y aura de Marchands, plus les laboureurs trouveront de secours. Ces Marchands n'empêchent pas que les Laboureurs ne gardent chez eux, suivant leurs moyens, toute la quantité de Grains qu'ils ne seront pas pressés de vendre : alors, en cas de besoin, on trouvera dans les Fermes tout le Grain qu'il est possible d'y conserver, & chez les Marchands tout celui qui courroit risque de se perdre chez le Cultivateur. *Pol. des Grains.*

Si on a de la peine à s'imaginer que l'abondance puisse être nuisible au Laboureur, & que le prix des Grains soit un mal réel, examinons une Ferme à vingt lieues autour de Paris. M. *du Hamel* a calculé qu'une Ferme de trois cens arpens, cultivée à l'ordinaire, produit communément cinq cens septiers de blé & autant d'avoine, & qu'elle coûte pour les labours, semailles, & frais de moisson cinq cens livres. Si le septier ne se vend que douze livres, le Fermier tirera six cens livres de ses blés, & deux cens livres de son avoine, parce qu'elle se vend un tiers de moins : ainsi il ne reste au Fermier que trois cens livres pour payer ses impôts, fermages & frais domestiques, ce qui n'est pas suffisant. Il faut donc qu'il épargne sur la culture suivante, ce qui le réduit à ne donner que de foibles labours ou à laisser là les terres trop fortes. *Culture des Terres, ch.* 21.

Mais ce n'est, ni par persuasion, ni par force que l'on peut faire naître des Marchands & des magasins ; c'est par l'appas seul du bénéfice : il faut qu'ils soient soutenus par cette espérance, & par la liberté entière de leur commerce : c'est le sort de l'humanité de n'être bien animée que par l'intérêt personnel ; mais il ne faut pas ici regarder le motif, il faut seulement songer à l'effet. Ainsi lorsque le blé fera à bon compte, ils débarrasseront le Laboureur de ce qu'il ne pourra pas garder ; ils mettront ce superflu en magasin. Si le blé hausse en France, les Marchands aimeront mieux nous le vendre que de le porter au-dehors, parce qu'il y a moins de frais à vendre près de soi que plus loin. Si le blé se vend mieux chez l'Etranger que chez nous, ces mêmes Marchands ne manqueront pas d'y envoyer aussitôt un convoi, & le bénéfice qu'ils feront sera un bénéfice pour l'Etat : c'est une valeur nouvelle qu'ils introduisent, & qui les encourage à continuer ce commerce.

Ce n'est point la garde opiniâtre de nos blés qui nous

alimente ; mais leur production successive & annuelle. Leur conservation est un avantage réel, mais passager ; leur culture seule est le fond inépuisable de nos provisions : c'est de ce principe qu'il faut partir. Animer le Cultivateur par une juste rétribution de ses travaux, ne point effaroucher le Gardien, mais l'entretenir par l'espoir du bénéfice ; sont les seuls moyens de ne jamais manquer de Grains.

Dans une disette très-urgente, l'Auteur conseille d'attirer les Gains étrangers, par une gratification annoncée à tant par mesure, payable comptant au lieu du dépôt : il prétend que cette voie est infiniment plus simple, & qu'elle entraîne bien moins de frais que celle des achats faits par économie pour le compte de l'État. Alors, dit-il, une foule de Marchands, conduits par la récompense, s'empressent de vous fournir, & le prix du blé diminuera de lui-même par l'effet de la concurrence qui multiplie les importations, plus efficacement qu'un Commissionnaire chargé d'acheter des Grains, qui intimide les Forains, & les écarte. C'est peut-être, continue-t'il, le moyen le moins coûteux de se garantir des inconvéniens de la disette, des blés de mauvaise qualité, & des murmures d'un Peuple toujours aveugle quand il n'a pas le choix de la marchandise & du prix.

Il ne conseille, à la vérité, d'user de cette gratification, que comme d'un remède violent dans une extrême nécessité ; mais il soutient qu'elle opéreroit plus sûrement avec moins de frais que des achats faits pour l'État.

Prix des Grains. Observations du même Auteur sur cette matière.

C'est le prix des Grains qui anime ou qui décourage le Cultivateur. S'ils s'avilissent, il a un intérêt sensible à ne point souhaiter une si bonne récolte ; & s'il ne vend point à propos, il ne peut faire les avances d'une nouvelle culture : c'est à proportion de l'espérance des secours presens que ses travaux augmentent ou diminuent.

C'est le prix seul qui règle le sort du blé, & qui le fait mouvoir. S'il est à plus bas prix chez nous que chez les voisins, il sortira, parce que le Marchand y trouve du bénéfice : s'il est plus cher en France que chez l'Étranger, il restera en France, sans qu'il soit besoin d'aucune défense, parce qu'il y a de la perte à l'exporter. Le blé étranger, au contraire, sera attiré en France par le plus haut prix : c'est une balance continuelle que le prix seul gouverne pour la fixer d'un côté ou d'un autre. Il semble donc qu'en veillant avec attention sur le prix des Grains du Pays & sur celui de l'Étranger, on auroit un thermomettre sûr pour en hâter ou retarder la sortie à notre gré, pour les attirer ou les éloigner suivant les circonstances. Il ne faudroit d'autre Police que de hausser ou baisser les droits à propos, sans

aucune défenſe ou permiſſion pour l'entrée ou la ſortie : la combinaiſon des prix étrangers avec les nôtres, ſera toujours la bouſſole qui nous guidera. *Police des Grains.*

L'opinion décide quelquefois du prix des Grains, ſans égard à leur qualité effective ; car lorſque le blé eſt cher, & que les aparences ſont belles, il baiſſe à meſure que l'on aproche de la récolte, quoique la conſommation en diminue la maſſe tous les jours. Si le Grain, au contraire, eſt à bon marché, & que la récolte n'ait pas répondu aux eſpérances, il augmente ſur le champ, quoi qu'il y en ait une plus grande quantité qu'auparavant : ainſi ſon prix eſt ſouvent gouverné par les aparences. Ce qui ſe paſſe tous les jours dans les marchés, en eſt une nouvelle preuve. Le Grain baiſſe quand il y en a plus au marché qu'on n'en demande ; il hauſſe quand on en demande plus qu'il n'y en a. Cet effet dépend abſolument du plus grand nombre de Vendeurs & d'Acheteurs qui ſe trouvent enſemble : les beſoins entretiennent toujours les mêmes nombres d'Acheteurs ; les Vendeurs, au contraire, ſont plus rares dans les tems difficiles.

Mais en permettant le commerce des Grains & une liberté entiére aux Marchands, le nombre des Vendeurs augmentera néceſſairement : les marchés ſeront alors mieux garnis par une concurrence volontaire, & les prix s'affoibliront, ſans qu'on en voie la raiſon. Il eſt vrai qu'il s'enſuivra de cette police que le pain ne ſera pas au plus bas prix : mais il faut faire attention qu'il eſt dangereux pour le Peuple & pour l'Etat, que le pain ſoit à ce point : pour l'Etat, parce que cela dégrade ſes fonds & la culture ; & pour le peuple, parce qu'il tombe dans l'oiſiveté, & que dès qu'il gagne en peu de jours de quoi ſe nourrir une partie de la ſemaine, il refuſe ſouvent le ſecours de ſes bras, & ſe livre à la fainéantiſe. Outre cette raiſon, quand les Riches vendent mal leurs denrées, ou à trop bas prix, ils ont moins de quoi faire travailler les Pauvres, & ils ne peuvent procurer aſſez d'occupation au Journalier. Mais par l'établiſſement de ce commerce des Grains que propoſe l'Auteur, on n'aura jamais à craindre de chertés trop marquées : il garantira, au contraire, des alternatives facheuſes qui font tomber le bas Peuple dans le déſeſpoir par des prix trop hauts, ou dans la fainéantiſe par des prix trop bas. Bien plus, il prétend que l'uniformité de prix s'établiroit par cette nouvelle police, parce que tout le monde s'empreſſeroit de ſerrer ſes Grains dans les bonnes années, & qu'il en releveroit la valeur toujours à propos ; & que, quand même on paieroit le pain un peu plus cher qu'il ne devroit l'être dans l'abondance, les réſerves qu'on trouveroit dans le Royaume, empêcheroient de le payer trop cher

dans les disettes. Il soutient que ce renchérissement dans les cas où il auroit lieu, ne seroit jamais assez sensible pour faire impression sur les salaires, parce que l'expérience aprend que le prix des journées ne suit pas le prix du pain ; que, quoique la main-d'œuvre ait une certaine proportion avec le prix des alimens, elle en a encore une bien plus immédiate avec le nombre des Ouvriers, parce que plus il y a de bras prêts à travailler, moins la besogne est chére dans toutes sortes de classes. Enfin, il fait observer que, quand même le bénéfice de ceux qui feroient le commerce du blé, renchériroit la livre de pain de deux deniers, il y a infiniment plus d'avantage pour l'Etat & pour le Peuple de payer en tout tems cette augmentation, (dès que ce nouveau genre de commerce peut nous faire trouver toute notre subsistance en tems de disette) que de payer tout-d'un-coup le pain au double, ce qui fait une révolution trop subite dans l'esprit & dans la bourse du Peuple. *Police des Grains.*

Nous n'avons pas craint de donner trop d'étendue à cet Article des Grains, dès qu'il étoit possible de le rendre utile & instructif : nous avons cru qu'il seroit tel, en analysant les différentes méthodes des plus grands Connoisseurs de notre siécle, & en recueillant précieusement le fruit de leurs profondes réflexions, & même de leurs expériences ; en un mot, ce qu'ils ont dit de mieux sur cette matiére.

Nous le finirons par une réflexion remarquable. Elle est de l'Auteur d'une Brochure qui a pour titre : *Essai sur l'administration des Terres*, dans laquelle il y a du neuf, & des avis très-utiles aux Cultivateurs.

On est dans le préjugé, dit cet Auteur, qu'il est dangereux de laisser accumuler les Grains. Bien loin de blâmer l'avarice de ceux qui emmagasinent, on doit leur accorder de la protection : on convient que l'intérêt les conduit ; mais ces prétendus usuriers sont la ressource de l'Etat dans les calamités. Ils ont amoncelé des Grains : c'est une denrée visible qu'on ne peut pas facilement cacher. Le Gouvernement a toujours la faculté d'obliger ces Dépositaires publics de vendre, & même celle de fixer le prix du Grain : il est néanmoins constant que si ces usuriers, comme on les nomme, n'eussent point fait de levées, les Laboureurs auroient laissé périr le Grain par leur négligence, ou l'auroient fait consommer par leurs bestiaux. Il seroit peut-être très-utile, continue le même Auteur, que dans chaque Paroisse on accordât l'exemption des tailles au Particulier, qui n'étant point Cultivateur, emmagasineroit le plus de Grains, pourvu cependant que cet amas allât jusqu'à une certaine quantité, & qu'il s'engageât à tenir toujours grenier ouvert, & à informer exactement le Subdélégué de son

débit ſans préférence pour acheter, ni pour vendre; par ce moyen on ſçauroit les reſſources de l'État dans les années ſtériles, & on ne prendroit point de fauſſes meſures lorſqu'il ſeroit queſtion de voiturer les aproviſionnemens. La crainte des levées faites par des Particuliers ne doit jamais inquiéter, dès qu'il eſt queſtion de garder dans le Royaume, & de ne point verſer au-dehors. Ces magaſineurs ſoignent mieux leurs Grains que ne pourroient faire de pauvres Fermiers, qui n'ont pas de quoi loger commodément une récolte, & qui ſont occupés à d'autres travaux: d'ailleurs, c'eſt une reſſource pour ces derniers, que cette facilité de vendre.

GRAISSE. Subſtance blanche, graſſe & huileuſe, qui ſe trouve entre cuir & chair des animaux: à l'égard du ſuif, il eſt à l'entour des veines, & d'ailleurs il ne ſe trouve que dans les bêtes à corne.

Le tems le plus propre pour tirer des animaux les Graiſſes qu'on veut fondre, eſt l'Automne, parce qu'ils en ſont alors le plus chargés. On doit laver les Graiſſes pluſieurs fois dans l'eau froide avant que de les fondre. Les proviſions de Graiſſe ſont abſolument néceſſaires à la campagne pour divers beſoins, & particuliérement pour graiſſer les roues des charrettes, chariots, carroſſes, roues de moulin, &c.

La Graiſſe de poule étant toute fraîche & non ſalée, adoucit les crevaſſes des lévres, les maux des mamelons, & ceux mêmes de la matrice.

GRANGE, lieu où on bat les Grains à la campagne. Elle doit être grande à proportion de la quantité qu'on en recueille; elle doit être élevée pour le jeu du fléau. Les grandes Granges ſont percées par deux portes parallèles, pour y faire entrer les charrettes: l'aire, qui eſt le lieu où l'on bat le Grain, eſt au milieu de la Grange: le ſol doit être fait d'un demi-pied de terre glaiſe, que l'on pêtrit avec un peu d'eau, & que l'on bat, quand elle eſt un peu deſſéchée, avec une batte de Jardinier: on a ſoin d'en rendre la ſuperficie unie.

On doit entaſſer les gerbes dans les travées qui ſont aux deux côtés de la Grange.

GRAS-DOUBLE, eſpéce de tripe. C'eſt le premier des quatre ventricules du bœuf, ou des autres animaux qui ruminent: on l'apelle autrement la panſe.

GRAS-DOUBLE de bœuf à la Polonoiſe. Mettez des morceaux de Gras-double, grands comme la main & bien cuits, dans une caſſerole avec un morceau de beurre, ciboule, perſil haché, ſel, poivre, fines herbes; faites-les mitonner doucemen ſur un fourneau, enſuite panez-les de mie de pain, faites-les griller de belle couleur des deux côtés, & ſervez-les avec un beurre roux par-deſſus, & un jus de citron.

GRASFONDURE, maladie des chevaux. Ce ſont des humeurs viſqueuſes & glaireuſes qui ſe répandent par tout le corps, excitent la fiévre, & ſe débondent juſques dans le gros boyau. La cauſe ordinaire de cette maladie eſt la plénitude, & un travail violent joint à trop de graiſſe : les ſignes les plus aſſurés eſt la fiente du cheval, lorſqu'on la tire de ſon fondement, envelopée d'une membrane blanche, qui reſſemble à la graiſſe.

Reméde. 1°. Faire vuider, par un Maréchal, le gros boyau du cheval ; ce qu'il fait avec la main graiſſée de beurre frais ; 2°. le ſaigner du cou, demi-heure après lui donner un lavement fait avec deux pintes de décoction, une chopine d'urine d'homme en ſanté, une once de ſel polycreſte, & une chopine de vin émétique ; une heure après lui faire avaler une chopine de joubarbe, (herbe qui croît ſur les murs, & reſſemble à de petits artichauts) mêlée avec une chopine de vin blanc, puis promener le cheval.

Autre reméde. On peut encore donner au cheval, après l'avoir ſaigné, deux pilules puantes avec une pinte de vin : on le promène un quart-d'heure, puis on le couvre bien ; ſi le mal eſt grand, on réitére la priſe des pilules.

Si les chevaux graſſondus jettent par les naſeaux & en abondance, c'eſt un très-mauvais ſigne.

Cette maladie doit être traitée dès ſon commencement : car, en peu de tems, elle fait un tel progrès, qu'on ne peut plus y aporter du reméde.

GRATELLE. Maladie de la peau, qui eſt une eſpéce de gale ſéche, & cauſe des demangeaiſons.

Reméde. On doit purifier le ſang, &, pour cet effet, boire de l'eau bouillie avec une poignée de houblon, à la quantité d'un verre tous les matins ; frotter les endroits qui demangent, avec des linges enfumés avec du ſoufre ; ou les baſſiner avec de l'eau où vous aurez diſſous demi-once de ſel de tartre.

GRAVELLE. Maladie des reins & de la veſſie, cauſée par quelque gravier qui s'y forme ou qui s'y arrête.

Les perſonnes ſujettes à la Gravelle, pour ſe nettoyer les reins, & ſe préſerver des attaques de la colique néphrétique, doivent, après une legére purgation de caſſe, uſer de la tiſane ſuivante.

Prenez une poignée de Racines d'orties communes piquante, & autant de celles d'oſeille, lavez les ſans les ratiſſer, mettez-les dans quatre pintes d'eau, faites-les bouillir à bon feu, juſqu'à ce que la cinquiéme partie ſoit conſommée ; ôtez le pot du feu, & auſſi-tôt mettez dedans deux onces de miel blanc de Narbonne, puis laiſſez-le refroidir : paſſez le tout dans un linge fin, & vous verſerez la colature dans des bouteilles. Prenez-en à jeun tous les

matins deux bons verres, à un demi-quart-d'heure l'un de l'autre, & vous pourrez déjeûner deux heures après : il faut uſer de cette tiſane pendant trois ſemaines au commencement d'Avril, autant au commencement de Juin, & autant au commencement de Septembre : cette tiſane ôte & détache la cauſe du mal, pourvu qu'il n'y ait pas de pierre d'une telle groſſeur, qu'elle ne puiſſe paſſer par les conduits.

Ou faites chauffer & rougir pluſieurs cailloux propres à faire feu, puis éteignez-les dans du vin blanc, & buvez ce vin le matin à jeun : notez qu'il faut couvrir le vaiſſeau auſſitôt que les cailloux ont été jettés dedans, & empêcher la fumée de ſortir.

Reméde contre la Gravelle & la Pierre. Uſez pendant aſſez de tems, le matin à jeun, de la poudre de limaçons communs, depuis un demi-gros juſqu'à un gros dans une décoction diurétique. *Eph. d'All.*

Reméde contre le Calcul. Prenez le matin à jeun, la veille de chaque nouvelle lune, trois gouſſes d'aîl, en buvant par-deſſus un verre de vin blanc. *Eph. d'All.*

GRAVOIS. On apelle ainſi cette quantité de petites pierres & de platras, qu'occaſionne la démolition des bâtimens. Sur quoi il faut obſerver, que lorſqu'on veut pratiquer un jardin dans un endroit où il y avoit une maiſon ou autre bâtiment, on doit avoir ſoin d'ôter exactement tous les Gravois, de bien nettoyer la terre, & même de la paſſer à la claie, afin qu'elle devienne propre à nourrir tout ce qu'on y voudra planter ou ſemer.

GREFFE (la) eſt la maniére de greffer ou enter les arbres fruitiers. Greffer ou enter, c'eſt planter une partie de quelque arbre qu'on eſtime ſur un autre qui déplaît : rien n'eſt plus merveilleux que l'effet de la Greffe ; car par cette opération, qui eſt ſimple par elle-même, on a la ſatisfaction de voir un mauvais arbre ſe changer en un bon, & un bon arbre ſe changer en un plus parfait : on convient qu'à la rigueur l'arbre ne change point, & que ce que le ſauvageon produira ſera encore ſauvage ; cependant, à cauſe de cette union qu'on aura faite d'une bonne branche avec un ſauvageon qui la nourrit, ce mauvais arbre, ſans changer de nature, produira de bons fruits.

On apelle ſujet ou franc, le ſauvageon que l'on veut greffer ; & on apelle Greffe ou rameau, la branche de l'arbre dont on veut avoir de l'eſpéce. On apelle écuſſon la piéce enlevée ſur l'écorce de cette branche : cette piéce eſt en forme de triangle, & ce nom vient ſans doute d'un écuſſon d'armoirie, avec lequel il a quelque reſſemblance. L'inſtrument dont on ſe ſert pour greffer, apellé greffoir, eſt un couteau pointu à manche d'ivoire, dont le bout qui excéde

la lame, eſt aplati en forme d'une ſpatule de Chirurgien.

On peut greffer un arbre à tel endroit, autant de fois & à tel âge qu'on veut, pourvu qu'il ne ſoit, ni trop jeune, ni trop vieux. On peut ſur le même arbre enter ſur différens côtés du tronc ou des branches, diverſes eſpéces du même fruit, mais il faut toujours que les eſpéces ayent de la ſimpathie, & qu'elles ſoient d'une nature à peu près ſemblable.

Les fruits, pour la bonté deſquels on ſe ſert de la Greffe, ſont les poires, les pommes, les prunes, les pêches & pavies, les abricots, les ceriſes, les coings; & voici quels ſont les arbres ſur leſquels on les greffe.

Ce qu'il y a de plus important dans l'art de greffer, c'eſt de connoître quelle eſt la nature la plus convenable pour chaque Greffe. Or voici ce qu'il faut ſçavoir là-deſſus.

1°. On greffe les poiriers ſur des arbres de même eſpéce, que les Jardiniers apellent arbres francs, ou ſur un coignaſſier: 2°. les Greffes que l'on deſtine pour être expoſées en plein vent, doivent être inſérées ſur un pied vigoureux, parce que pénétrant fort avant dans le terrein, il ne riſque pas d'être endommagé par la ſéchereſſe qui régne à la ſurface; 3°. les ſujets qu'on veut former en arbres nains doivent êtres greffés ſur un coignaſſier, dont les racines pénétrent à une profondeur modérée, & gliſſent entre deux couches de terre: cet arbre ſe plaît dans un terrein cultivé, & raporte peu de tems aprés; 4°. on greffe les pommiers ſur un pommier ſauvage, venu de bouture ou de pepin, & auſſi ſur un pommier de paradis. Le pommier ſauvage venu du pepin eſt un arbre lent à pouſſer, mais fort vigoureux, & qui dure fort long-tems, on l'employe pour les poiriers à plein vent: le pommier de paradis raporte bien-tôt du fruit, mais n'eſt pas de longue durée, on en forme des arbres nains, les pommiers greffés réuſſiſſent dans des terreins médiocres. 5°. On greffe avec ſuccès les ceriſiers, ſur des ceriſiers noirs ou des rouges ſauvages: on les greffe en écuſſon & avant le milieu de l'Eté. 6°. Toutes les eſpéces de pruniers ſe perpétuent par le moyen de la Greffe en fente ou en écuſſon, ſur des pruniers ſauvages venus de noyaux ou de boutures. 7°. Les abricotiers & les pêchers ſe greffent en écuſſon ſur des amandiers, dans les terreins ſecs ou les racines des pruniers ſeroient détruites par la ſéchereſſe, & ſur des pruniers dans les terres humides: car les racines profondes de l'amandier, ſe trouvant plongées dans l'eau, pourriroient bien-tôt.

Un Italien, Auteur d'un nouveau Traité de la Greffe, a fait ſur cette matiére quelques obſervations importantes. 1°. Quant aux deux ſaiſons propres pour greffer les arbres, il ſoutient que la plus propre à cette opération eſt depuis le commencement de Novembre juſqu'au quinze ou dix-huit,

sur-tout dans les Pays chauds, & que la seconde est depuis le quinze Mars jusqu'au trente; qu'on doit choisir le tems que les arbres sont en pleine seve, & que les boutons des branches qui doivent servir de scion, sont prêts à s'ouvrir. 2°. Quant au choix des rameaux propres à faire des entes, il prétend qu'on doit les choisir parmi les rejets de l'année, parce que ce sont les meilleurs; qu'il faut les prendre sur les branches les plus fécondes, & préférer celles qui sont situées à l'Orient ou au Midi; que si l'arbre est fort vigoureux, on doit les couper sur les branches les plus foibles. 3°. Quant à la situation des yeux de l'ente, on ne doit prendre que ceux qui sont placés dans le milieu du scion, ou (petit rameau) ceux de la pointe étant trop tendres ou trop foibles. 4°. Pour que les arbres greffés portent quantité de fruits excellens, il faut choisir des rameaux d'une espéce de fruit plus petit que celle de l'arbre qu'on greffe, & assortir la qualité des Greffes à celle du climat & du terrein.

Voici les différentes maniéres de greffer. 1°. La Greffe en fente: pour la bien faire, il faut couper absolument la tête de l'arbre ou sujet que l'on veut améliorer, ou du moins une de ses principales branches; 2°. fendre le sujet avec un fort couteau que l'on chasse à coup de maillet; 3°. entr'ouvrir la fente jusqu'à une certaine profondeur avec un coin; 4°. insinuer dans le sujet une branche apellée Greffe, coupée d'un autre arbre d'une nature douce à laquelle on a laissé au moins trois bons yeux ou nœuds, qui en se développant, produisent chacun un petit paquet de feuille. L'extrémité de la Greffe doit être taillée uniment de chaque côté; après quoi on l'insinue dans la fente, de maniére que l'écorce d'un de ses côtés s'incorpore éxactement avec l'écorce du sujet qui la reçoit: cette disposition est absolument nécessaire, parce que l'incorporation de la Greffe ave le sujet, ne se fait que par la réunion mutuelle de leurs fines écorces. Quand l'insertion est achevée, il faut couvrir la fente avec des bandes d'écorce, de maniére que rien d'étranger n'y puisse pénétrer de dehors, & enduire cette couverture d'une composition de cire & de poix fondues ensemble, ou d'un mêlange d'argile & d'un peu de paille, le tout envelopé de chiffons de toile pour empêcher la pluie ou le hâle d'y pénétrer.

2°. La Greffe en couronne. Elle se fait lorsque le tronc est trop épais, & donne lieu de craindre qu'il ne soit endommagé en écartant la fente; alors on doit séparer l'écorce d'avec le bois en différens endroits, en y enfonçant un petit coin; ensuite on glisse dans ces différentes ouvertures jusqu'à huit ou dix Greffes, dont chacune doit avoir quatre ou cinq bons yeux, & avoir les extrêmités taillées de la maniére la plus capable de les adapter aux ouvertures

qu'on a faites : on doit recouvrir le tout de la même maniére que pour la Greffe en fente.

4°. La Greffe en flûte. On choisit au mois de Mai deux branches de la même groſſeur, l'une ſur un ſauvageon, l'autre ſur un arbre de Greffe : on doit les laiſſer chacune ſur ſon propre pied, & les raccourcir toutes les deux. Après quoi on fait une inciſion circulaire à la bonne branche, & on en détache une petite membrane d'écorce & aſſez longue pour contenir deux yeux ou nœuds ; puis on dépouille de ſon écorce la branche du ſauvageon, & pendant que le bois eſt encore humide, on doit l'inſinuer dans le tuyau creux, de maniére qu'il en ſoit enveloppé comme ſi c'étoit ſon écorce naturelle. On couvre enſuite l'extrémité de cette inſertion avec de l'argille détrempée, ou avec des bandes minces d'écorce roulées autour des bords de l'écorce.

4°. Greffe en écuſſon. Cette ſorte de Greffe ne ſe pratique ordinairement que ſur les fruits à noyau. Pour cet effet, on coupe d'un bon arbre une petite portion triangulaire d'écorce un peu plus longue que large, mais au milieu de laquelle on puiſſe apercevoir les traces d'une branche avec deux yeux. En détachant l'écorce, on ne doit pas manquer de couper le haut ou bourgeon avec la lame du greffoir qu'on gliſſe par-deſſous l'écorce ; car ce nœud eſt l'arbre qui doit pouſſer un jour. On tient cette écorce triangulaire par l'extrémité de la branche ; on fait en même-tems une inciſion ſous la forme d'un T, à quelque place unie du ſauvageon : on écarte les bords de l'ouverture ſupérieure avec le côté plat du manche du greffoir, & on y inſinue l'écorce triangulaire, en laiſſant deſcendre la pointe la plus longue juſqu'au bas du T, de maniére qu'elle en ſoit recouverte par-tout, excepté à l'endroit du bourgeon qu'on laiſſe paroître. On doit manier ces écorces doucement, & les bien ajuſter l'une à l'autre, en les aſſujettiſſant avec un cordon de laine dont on les entoure.

5°. Greffe en écuſſon à l'œil courant ou pouſſant : on l'apelle ainſi, lorſqu'on fait cette derniére opération en Eté, & lorſque l'arbre eſt imprégné d'une ſéve abondante ; car on coupe alors la tête du ſauvageon à quatre ou cinq doigts au-deſſus de l'écuſſon, afin que la ſéve coule par-deſſus.

6°. Greffe en écuſſon à œil dormant. On l'apelle ainſi, lorſqu'on différe l'opération juſques vers l'Automne, & que l'on ne coupe la tête de l'arbre qu'au Printems ſuivant, & au renouvellement de la ſéve ; & comme par cette maniére on laiſſe agir la ſéve d'une maniére lente, on a donné le nom d'œil dormant à cette opération.

7°. Greffe en aproche ou en arc. Cette ſorte de Greffe n'eſt praticable que pour deux arbres qui croiſſent à peu de diſtance l'un de l'autre, ou pour ceux qui viennent dans

des caisses. Lorsqu'on veut la faire, on pratique une fente dans une branche du sujet qu'on veut améliorer, & on y insére le bout d'une bonne branche qu'on laisse subsister sur son même pied; on couvre la blessure avec de l'argile & un bandage de toile. Lorsque les deux petites portions d'écorce sont bien incorporées, ce qui n'arrive qu'au bout de quelque-tems, on sépare la bonne branche d'avec sa tige, afin de la priver de la séve qu'elle tireroit de son tronc, & qu'au contraire elle tire l'aliment du tronc dans lequel elle est insérée; ensuite on coupe les branches du sauvageon, afin qu'il forme une nouvelle tête avec les nouvelles branches qui sortent de la Greffe.

8°. Greffe en racine. Cette méthode n'est pas, à la vérité, autorisée par un grand nombre d'expériences; cependant elle mérite d'être tentée: elle se fait ainsi. On choisit une des grandes racines d'un arbre dont la nature correspond à celle de l'arbre dont la Greffe a été tirée. On la coupe en plusieurs divisions, dans chacune desquelles on insére une Greffe suivant quelqu'une des méthodes précédentes. Quand on rencontre un arbre vigoureux, on peut en ôter une racine assez forte pour fournir vingt ou trente pieds; par-là on peut planter à la fois une racine & sa Greffe dans le lieu où l'arbre même doit croître, & on n'est pas obligé d'attendre le long espace de tems qu'il faut attendre ordinairement entre le tems de la Greffe & celui de transplanter le sujet greffé.

Les arbres greffés demandent une culture particuliére: 1°. à l'égard des poiriers & autres à haute tige, on doit ébourgeonner la Greffe dès qu'elle commence à pousser, & n'y laisser qu'un bourgeon, & après cela ne lui en plus ôter: 2°. lorsque les Greffes à plein vent sont à leur troisiéme année, on doit couper d'année en année toutes les branches inutiles au mois d'Avril & en nouvelle lune, & le plus près de la tige qu'on peut, le tout pour conduire leur tige jusqu'à six ou sept pieds de hauteur; alors & au décours de la lune de Mars, on en demeure là pour leur laisser former leur tête: 2°. à l'égard des arbres destinés à être plantés en espalier, & greffés en écusson à œil dormant, on ne doit rogner le sauvageon greffé qu'après l'Hyver, & lorsque l'écusson est repris & qu'il est prêt à pousser, & ne le couper qu'à trois doigts au-dessus de la Greffe, & toujours en dehors: 3°. pour les poiriers greffés sur coignassiers, on ne doit les replanter dans la bâtardiére qu'après qu'ils sont bien recouverts; ce qui n'arrive quelquefois que jusqu'à leur troisiéme & quatriéme année. A l'égard des pêchers, on peut les replanter après leur premiére année quand ils sont forts; mais il faut leur couper le chicot qui est au-dessus de la Greffe.

Lorsqu'on

Lorſqu'on greffe une pépiniére, il faut diſtinguer les eſpéces, & greffer de ſuite une même eſpéce de fruit, faire un état par écrit du nom des fruits, de la quantité des pieds greffés, de quelle rangée ils ſont, noter ceux qui ſont entes de différentes eſpéces, pour ne pas ſe tromper quand on veut lever quelque arbre.

GREFFE. C'eſt le dépôt public où ſe gardent les Regiſtres & les Actes de Juſtice, & où on a recours quand on veut avoir des Expéditions.

GREFFIER. Sa fonction eſt de recevoir & d'écrire les Ordonnances, Apointemens & Jugemens, de la même maniére que les Juges les prononcent, ſans en changer la ſubſtance, comme auſſi les offres des Parties & affirmations.

GREFFIER des Inſinuations, eſt celui qui tient les Regiſtres où ſe tranſcrivent les donations & les ſubſtitutions dans les Juſtices Royales, afin que les Actes ſoient rendus publics.

GREFFOIR ou entoir, c'eſt un petit couteau fait exprès pour greffer les arbres : le manche en eſt d'ivoire ou de bois très-dur, & l'extrémité plate, mince & arrondie, pour détacher l'écorce d'avec le bois des plus petits arbres, & y inſérer l'écuſſon ſans rien rompre.

GRESLE (la) n'eſt autre choſe qu'une pluie gelée. Les gouttes de celle qui ſe forme dans les parties ſupérieures des nuées, doivent être plus petites que celles qui tombent de leurs parties inférieures. La différence du volume entre les grains de Grêle, eſt quelquefois très-conſidérable : on en a vu d'auſſi gros que des œufs de pigeon ou de poule ; d'autres qui peſoient un quart de livre, une demi-livre, & même une livre. La Grêle ſe forme dans le ſein des nuées orageuſes au milieu des tonnerres & des éclairs. Dans cet état l'air eſt rempli de parties ſulfureuſes & nitreuſes : ainſi l'eau qui tombe à travers cet air, eſt convertie en morceaux de glace plus ou moins gros, à proportion de la quantité de ce fluide, qui ſe condenſe & ſe réunit dans ſa chûte ; car le grand froid que produit l'eſprit de nitre, peut glacer l'eau dans un inſtant. Les ravages que cauſe la Grêle ſont très-conſidérables, & d'autant plus funeſtes, qu'on ne ſait comment les prévenir, ni comment les réparer.

Lorſque les grains ſont un peu gros, ils mettent en piéce tout ce qu'ils rencontrent ; ils renverſent les moiſſons, hachent juſqu'à la paille des blés, briſent les branches, les feuilles & les fruits des arbres, caſſent quelquefois les vitres, terraſſent les oiſeaux de l'air, écraſent même les hommes & les animaux qui ſe trouvent dans la campagne. Bien plus, les exhalaiſons ſulfureuſes dont la Grêle eſt impregnée, non-ſeulement nuiſent à la vigne & aux arbres fruitiers, mais corrompent auſſi les ſucs de ces plantes, &

détruisent quelquefois pour plusieurs années l'espérance de la récolte. De là vient que les Econômes intelligens arrachent les arbres frapés de la Grêle, & en plantent d'autres à leur place. On a remârqué qu'il ne grêle jamais, ou du moins très-rarement, dans les vallons qui sont couverts par des montagnes à l'Orient, & que l'exposition au Nord entre des montagnes y est la plus sujette.

GRENADE (la) est une fleur qui vient du grenadier à fleurs; car il y a le grenadier à fruit. Elle est d'un beau rouge, & se termine en forme de couronne. La Grenade donne beaucoup d'éclat à un bouquet. On met en caisse ordinairement les grenadiers à fleurs, pour servir d'ornement aux jardins. On se sert pour cela d'une terre potagére des meilleures, & passée à la claie, mêlée avec du terreau, quand on la plante, on la couvre d'un doigt de terreau de vache, & on arrose beaucoup.

GRENIERS. Lieux destinés à serrer le blé. Ils doivent être construits au plus haut de la maison: le plancher doit être garni de plâtre, c'est encore mieux s'il est carrelé: ils doivent être bien airés, & les ouvertures placées, autant qu'il se peut, du côté que vient le vent de bise, ou du moins à l'Orient, & point au Midi, ni au Couchant; on y doit pratiquer des soupiraux en haut, afin que la chaleur du blé s'exhale; ainsi les plus hauts sont les meilleurs. Au reste, on ne doit point placer les Greniers au-dessus des celliers, ni des étables, ni des écuries; car les grains y acquerroient un mauvais goût. *Voyez* GRAINS.

GRENOUILLES, animal aquatique fort connu. Les Grenouilles se tiennent dans les marais, les ruisseaux, les fo s, & dans les eaux bourbeuses. Elles font leurs œufs au printems & en très-grand nombre; des gens disent plus de mille. Il y a des Grenouilles terrestres; on les apelle crapauds & rainettes vertes: celles-ci sont venimeuses; mais les Grenouilles aquatiques, c'est-à-dire des lacs, des riviéres & des marais, sont bonnes à manger, celles qu'on pêche dans une eau pure sont les meilleures.

On les pêche au feu avec des torches de paille que l'on porte dans les lieux qui en sont fournis. On se met dans l'eau, on ramasse les Grenouilles qui sont autour de soi, & qui se laissent prendre sans peine, parce qu'elles prennent le feu pour la lumiére du soleil, & on les met dans un sac qu'on tient entre ses jambes, mais cette pêche se fait avec un grand silence, & dans un tems obscur.

Secret pour faire venir les Grenouilles dans l'endroit où l'on veut en pêcher. Tâchez d'avoir une Grenouille, mettez-là sous un verre à boire un peu au bord du lieu où il y a des Grenouilles, mettez aussi une feuille de papier sous ce verre, pour qu'il ne se renverse pas, chargez-le d'une

pierre assez lourde pour que la Grenouille ne sorte point, faites le tout en silence : dès que les autres Grenouilles entendent crier celle qui est sous le verre, elles accourent toutes vers cet endroit, & on les prend facilement avec une truble, qui est un filet avec deux cerceaux en croix.

GRÉS. Pierre dure, dont on se sert pour faire du pavé, soit dans les rues, soit dans les cours & cuisines ; on peut aussi l'employer en quartier pour des bâtimens rustiques.

GRILLADE. Sorte de sausse que l'on fait pour réchauffer des volailles froides, & leur donner bon goût. Mettez sur le gril vos morceaux de volaille, comme cuisses, ailes, croupions, avec sel & poivre, passez un peu de farine dans une casserole avec du lard fondu, ajoutez-y un peu de bouillon, quelques capres, un peu de muscade, un filet de vinaigre, & faites mitonner le tout quelque peu de tems.

GRIOTTE. Cerise noire & douce. Son noyau est rouge, son bois est plus gros, & ses feuilles plus larges que celles des autres cerisiers.

GRIVE. (la) Oiseau de couleur plombée. Il est assez docile, chante & siffle assez agréablement. Sa chair est fort délicate : on sert des Grives sur les meilleures tables ; elles sont grasses en Automne, & sont fort connues au midi de la France.

Chasse des Grives. On se sert du reclin, en imitant le son de la Grive ; ce qui fait aller les Grives dans les buissons ou dans les genevres, & elles tombent en s'abaissant dans les filets qu'on a tendus, où on les tue.

GRIVES en ragoût. Vuidez-les, trousssez-les proprement, passez-les à la casserole avec du lard fondu, un peu de farine, un verre de vin blanc, sel, poivre, muscade, fines herbes ; & faites mitonner le tout.

GROS (le) ou Dragme. Sorte de poids d'un grand usage dans les ordonnances des Médecins, & qui contient soixante & douze grains, autrement trois scrupules : or, chaque scrupule est le poids de vingt-quatre grains d'orge de la grosseur ordinaire ; nos liards pesent un Gros, à peu de chose près.

Les bois, les racines, les écorces des plantes, les feuilles, se doſent ou se comptent par Gros, onces, scrupules : le Gros se désigne par ce caractére ʒj.

GROSEILLE. Fruit du groseiller, petit arbrisseau qui croît dans les champs, & qu'on transplante dans les jardins. La Groseille blanche, perlée, dite de Hollande, est plus estimée que la rouge, les grapes en sont plus grosses & plus longues : elle demande une terre forte & humide, pour qu'elle ne coule point. On la plante de distance en distance, & on ne taille que fort peu ces buissons les deux

premiéres années ; mais les suivantes on les taille assez court. La Groseille rouge veut une terre grasse & bien fumée : on la met en bordure. La Groseille verte vient d'un arbrisseau épineux ; on s'en sert au Printems dans les sausses, & on en fait la premiére confiture. Les Groseillers se multiplient de rejettons enracinés, ou de boutures coupées sur du vieux bois, & qu'on fiche à un demi-pied de terre.

Compote de Groseilles. Prenez une livre de belles Groseilles rouges, mettez-les dans de l'eau fraîche, & d'abord après faites-les égoutter sur un tamis, mettez environ une demi-livre de sucre clarifié sur le feu, faites-le cuire à la petite plume, jettez-y vos Groseilles dedans, & faites-leur prendre cinq ou six bouillons courts, ôtez-les de dessus le feu, écumez-les, & les laissez refroidir.

Gelée de Groseilles. Egrenez, par éxemple, six livres de Groseilles bien vermeilles, faites cuire six livres de sucre, jettez vos Groseilles dedans, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, & jusqu'à ce que la cuisson soit entre l'ssé & perlé ; ensuite égouttez-les sur un tamis fin, sans les trop presser, puis faites prendre à votre gelée un bouillon, écumez-la, & emportez-la, ôtez la petite écume qui se forme sur les pots, & ne les couvrez que deux jours après.

Marmelade de Groseilles. Mettez dans une poële, avec chopine d'eau, six livres de Groseilles égrenées, faites-leur prendre six bouillons sur le feu, versez-les sur un tamis de crin, ne prenez que celles qui seront restées sur le tamis, passez-les à l'aide d'une espatule au travers de ce tamis sur une terrine, ensuite passez deux livres de la pâte que vous aurez tirée ; faites cuire en même-tems deux livres de sucre à la premiére plume, mettez-y votre pâte dedans, en la remuant bien, remettez-la sur le feu cuire quinze ou seize bouillons, en la remuant toujours, & versez-la dans des pots.

Syrop de Groseilles. Maniére de le faire. Prenez des Groseilles bien mûres, ôtez-en les grapes, écrasez les Groseilles, passez-les dans un linge blanc & fort, pressez-le fortement, puis passez le jus à la chausse. Lorsqu'il sera clair fin, mettez-y autant d'eau que vous aurez de jus, mettez le sucre qu'il faut dans ce jus mêlé avec l'eau, & clarifiez le tout ensemble sur le feu. Quand le syrop sera trés-épais, sans néanmoins figer, retirez-le du feu, & laissez-le refroidir, avant de le mettre en bouteilles.

Recette pour quatre pintes de syrop. Prenez sept livres de sucre, deux pintes & demie d'eau, deux pintes de jus de Groseilles, & clarifiez le syrop avec des blancs d'œufs à l'ordinaire.

Maniere de faire le vin de Groseilles. Ayez la valeur

d'un boisseau de Groseilles en grapes, écrasez cette quantité de fruit dans un grand vaisseau, jettez-y douze pintes d'eau, douze ou quinze heures après exprimez le tout, passez la liqueur, mettez la colature dans un baril, & n'y touchez que lorsqu'elle commence à s'éclaircir : alors soutirez-la dans un autre baril, puis sur quatre pintes de liqueur mettez une chopine d'esprit de vin, & du sucre si on veut, & dans une quantité raisonnable ; mêlez le tout, & remuez-le pendant un quart-d'heure, bouchez la piéce avec soin, laissez-la en cet état environ trois mois ; au bout de ce tems, elle est excellente à boire. Vingt boisseaux de Groseilles peuvent suffire pour faire un muid de ce vin : cette méthode est fort utile dans les Pays où le vin est rare. Au reste, le fruit du Groseiller épineux est plus propre que les Groseilles en grapes pour faire des vins de liqueur. *Journ. écon. Déc.* 1758.

GROSSE. On apelle ainsi, en terme d'affaires, l'Expédition en parchemin, d'une obligation ou constitution de rente, contrat ou jugement, dont la minute est en dépôt dans l'étude d'un Notaire ou d'un Greffier : une simple Expédition n'est pas Grosse ; c'est la copie d'un acte, soit en minute, soit en grosse. Les Jugemens & Contrats doivent être expédiés en Grosse & scellés, pour pouvoir être mis à éxécution : quand on a perdu la Grosse d'une obligation ou contrat de constitution, il faut presenter Requête au Juge, & obtenir une Ordonnance, en donnant assignation au Débiteur, pour voir délivrer par le Notaire une seconde Expédition.

GRUAU, (le) n'est autre chose que l'avoine mondée réduite en farine, c'est-à-dire, qu'après avoir dépouillé l'avoine de sa peau, on la fait sécher au four, & on la passe dans des moulins faits exprès, dont on sépare le son sans bluteau : le Gruau est pectoral, adoucissant, propre à calmer les humeurs.

GRUE. Grand oiseau qui a le cou extrêmement long & les pieds aussi, le bec droit & long, les jambes hautes : elle est plus grosse qu'une oie. Les Grues volent fort haut & par troupes ; les cris qu'elles font annoncent la pluie. Leur chair est nourrissante & de bon goût, quand l'oiseau est jeune & tendre : ces oiseaux paroissent en Septembre dans nos climats ; ils viennent du Nord ; on leur fait la chasse de toutes maniéres.

GRUERIE. Petite Jurisdiction de Campagne qui juge en premiére instance les matiéres des Eaux & Forêts, c'est-à-dire, des moindres délits qui se commettent en cette partie, & dont l'amende n'est que de douze livres. Les Gruyers sont les Juges des Grueries : ils tiennent leur Siége dans le détroit de la Gruerie ; leurs apellations sont portées aux

Maîtrises particuliéres : elles doivent être poursuivies dans la quinzaine de la condamnation, sinon leurs Sentences s'éxécutent par provision, & apres un mois passent en force de chose jugée.

GRUME. (bois de) C'est ainsi qu'on apelle le bois sur pied, ou seulement coupé & sans être équarri, c'est-à-dire, tout brut & non travaillé.

GUEDE. *Voyez* PASTEL.

GUÉPES, (les) sont une espéce de mauvaises mouches. Elles se bâtissent dans des creux d'arbres des ruches à peu près comme celles des abeilles, mais où il n'y a ni miel, ni cire : elles ne sont composées que d'écorces de légumes. On doit détruire toutes celles qu'on trouve ; car les Guêpes vont pendant l'Eté piller les ruches des abeilles, & leur font une cruelle guerre.

GUERETS (les) sont les jachéres ou les terres en friche, qu'on ne séme que tous les trois ans.

GUI. Espéce de plante qui vient par touffes sur certains arbres ; elle produit des grains gros comme des pois, qui renferment une substance gluante dont on fait de la glu ; le meilleur est celui qui vient sur le chêne.

GUIGNES. *Voyez* CERISES.

GUIMAUVE. Espéce de mauve dont la tige & les feuilles sont velues : on la cultive dans les jardins. Sa racine est émolliente, laxative, fort bonne dans les affections de la poitrine, la pleurésie, les maux de reins, les ardeurs d'urine : ses feuilles, avec celles de mauve & de saule, empêchent l'inflammation des plaies.

Le mucilage de la Guimauve, c'est-à-dire, sa partie gluante, réduite en tablettes avec le sucre, est admirable contre la toux.

H

HACHIS de gigot ou d'éclanche de mouton. Le gigot étant cuit, ôtez-en la peau, hachez-en bien la chair sur une table, en y mêlant un peu de ciboule, persil, champignons, quelque peu de jambon cuit ; mettez le Hachis dans une casserole avec sel, poivre, tranche de citron, moitié jus de veau, & moitié essence de jambon, & le liez d'un coulis de veau ; remettez sur le fourneau, & faites faire deux ou trois bouillons.

HALEINE. (courte) *Voyez* Asthme.

Reméde contre la mauvaise odeur de l'Haleine. Prenez une once de sauge réduite en poudre, une demi-once de clous de girofle, trois onces de fleurs de romarin, deux

noix muſcades, deux grains de muſc, deux gros de cannelle ; réduiſez le tout en poudre, pétriſſez-le, & l'incorporez avec quantité ſuffiſante de miel putrifié ; expoſez-le au ſoleil dans un vaiſſeau de terre pendant cinq ou ſix jours, & prenez-en, tous les matins, la valeur d'une demi-once. Ce remède eſt excellent lorſque la mauvaiſe odeur provient de l'eſtomac, il eſt même très-utile pour le fortifier.

HALLIER. Long filet carré, à mailles : ils ſont de différente longueur & hauteur ſelon la qualité du gibier pour lequel on les fait ; ainſi il y en a pour les perdrix, pour les poules d'eau, on les tend en ligne droite, ſur des piquets eſpacés de deux ou trois pieds.

HALLEBRANS. On apelle ainſi les canetons ſauvages : quand on les prend, & qu'on veut les élever, on les met parmi des canetons domeſtiques ; mais il faut leur brûler le bout de leurs aîles, parce qu'alors elle ſont long-tems à venir, leur chair eſt plus délicate & plus ſaine que celle des canards domeſtiques.

HANNETON. Inſecte en forme de groſſe mouche, qui a de grandes aîles jaunes, le cou, la tête & le deſſous du ventre noir, avec ſix grands pieds & deux cornes qui ſont houpées au bout, & une petite queue noire & pointue : ils commencent à paroître au mois de Mai ſur les arbres, ſur-tout ſur les noyers, & ils leur font beaucoup de tort.

Ces petits inſectes ſont fort nuiſibles aux racines du froment & ſeigle ; & de preſque toutes les plantes utiles qu'ils rencontrent dans leur chemin : ils ſont d'autant plus nuiſibles, qu'ils reſtent très-long-tems dans la forme de vers. Les Hannetons ne volent guére pendant le jour : ils ſe tiennent cachés ſous les feuilles des arbres ; mais au ſoleil couchant, ils volent par groſſes troupes, & autour des haies, & ils donnent bruſquement ſur tout ce qu'ils rencontrent. Le meilleur moyen pour diminuer le nombre de ces inſectes, eſt de battre les arbres avec de longues perches, de balayer les hanneton en tas, & de les brûler.

HARAS (un) eſt un lieu où l'on entretient des chevaux entiers, ou étalons, & des jumens, pour multiplier la race des chevaux. Les étalons doivent être d'un bon poil & bien marqué, & être vigoureux. On ne doit faire ſaillir les jumens qu'à ſix ans. Les cavales doivent être à peu près de l'encolure de l'étalon, & être bien marquées : on peut les faire ſaillir à l'âge de trois ans. On doit nourrir avec ſoin l'étalon avant que de le donner aux jumens, c'eſt-à-dire, lui faire manger de bon foin & de bonne avoine, ou de la paille de froment, ne le pas faire courir ni travailler, mais le promener ſeulement ; on peut lui donner juſqu'à quinze & dix-huit cavales à couvrir ; mais lorſqu'il a atteint douze à quinze ans, il ne doit plus ſervir d'étalon.

On fait couvrir ordinairement les cavales au mois de Mars : elles portent onze mois & autant de jours en outre qu'elles ont d'années : il ne faut pas les faire travailler après qu'elles ont été couvertes, & on doit les laiſſer repoſer au moins trois ou quatre jours. Avant de faire couvrir une jument, on doit lui donner tous les matins pendant huit jours un picotin de chenevis, on peut y mêler du ſon & de l'avoine. Cette nourriture la met en chaleur ; dès qu'elle y eſt, on la donne à l'étalon, mais avant il faut la tenir en main un peu de tems & à la vue du cheval. On doit marquer le jour qu'on a fait couvrir les cavales, afin de les veiller de près lorſque le tems de pouliner ſera venu, & de les aider dans cette action s'il eſt néceſſaire. Dès qu'elles ont pouliné, on doit leur donner pour breuvage trois pintes d'eau tiéde, dans laquelle on a détrempé de la farine & une petite poignée de ſel, ce qu'on réitére pendant trois jours ſoir & matin ; enſuite on les met dans de bons pâturages, & on ne les fait point travailler d'un mois : on laiſſe tetter les poulains pendant neuf à dix mois, & on ne doit les ſevrer qu'à la fin de l'Hyver ſuivant, on les met enſuite dans l'écurie avec de bonne litiére, & un ratelier un peu bas, & on ne les attache point : leur meilleure nourriture eſt de bon foin, du ſon, & leur ordinaire de l'avoine, mais un peu moulue dans les commencemens.

Lorſqu'ils ſont arrivés à un âge convenable au travail, car on ne parle ici que des chevaux deſtinés pour les travaux de la campagne, on les met au harnois : il faut les tenir en bride les premiéres fois, les atteler à une petite voiture, & ne leur faire faire qu'une petite diſtance de chemin, ſans abandonner la bride, & les domptant peu à peu, mais avec douceur, d'un jour à un autre. On ne doit point les trop pouſſer dans les commencemens, mais leur faire faire un travail proportionné à leur âge & à leur force.

HARENGS. Petits poiſſons blancs qui ſe pêchent dans la mer du Nord. Les Harengs frais ſont ceux qu'on mange lorſqu'ils ſont nouvellement pêchés.

MANIERE de les accommoder. Vuidez-les par les ouies, frottez-les de beurre fondu, panez-les de mie de pain fine, faites-les griller, étant grillés, faites une ſauſſe avec beurre, ſel, poivre, vinaigre, un peu de farine. On peut auſſi les manger à la ſauſſe rouſſe, en faiſant rouſſir du beurre, & y ajoutant de fines herbes hachées menu.

Les Harengs ſalés ſont ceux qu'on a ſalés pour pouvoir garder dans des barils ou petits tonneaux : les Harengs ſors ſont les Harengs ſalés qu'on a fait ſécher à la cheminée, où ils ſont enfumés pendant quelque-tems.

HARICOTS ou féveroles. Légume qui vient ſur une petite plante dont les feuilles aprochent de celles du riz, & qui

qui portent des gousses où sont renfermés les Haricots. On les plante au mois de Mars, après les avoir fait tremper dans l'eau, afin qu'ils lévent plus vîte : on les mange avec les gousses, quand elles sont dans leur primeur ; mais dès qu'elles deviennent dures & blanchâtres, on les sépare de leurs gousses.

HARICOTS verds. On donne le nom d'Haricots verds à ceux qui se mangent en verd avec la gousse ; & quand le grain est devenu à la grosseur qu'il doit avoir, & qu'il est sec & dépouillé de sa gousse, on les apelle Haricots blancs ou féves d'Haricots. On les cultive, & dans les champs, & dans les jardins ; on les seme au mois de Mars en terre bien labourée, & on met quatre rangées d'Haricots en droite ligne sur chaque planche, & éloignées d'un demi-pied chacune : on met trois féves dans chaque trou qu'on a fait avec le plantoir, & on le couvre de terre. Quand ils sont levés au bout de huit jours, on les bine, & on les rame sur des apuis, & vers le mois de Juillet, on rogne les traînasses ; ils aiment une terre sablonneuse.

Les Haricots sont un légume très-estimé, dont on fait un grand usage, tant en verdure, qu'en grain : il y en a plusieurs espéces. On peut les réduire à trois ; 1°. les Haricots gris sans parchemin qui filent : ils sont très-abondans & les plus délicats pour manger en verd ; leur cosse n'a point cette peau fine, mais dure, qui dans les autres sert de premiére envelope aux grains. Dans les Provinces méridionales de la France, on les préfére aux autres Haricots, soit dans la soupe, soit en ragoût : il est singulier qu'on n'en voie presque pas à Paris, car les Jardiniers n'en cultivent point : ils viennent cependant dans ce Pays-là comme ailleurs. 2°. Les Haricots blancs communs : ceux-ci sont bons pour manger en grains : ils produisent, & on les cultive comme le Haricot sans parchemin : on les rame de même, & c'est par le moyen des rames & des fils qu'ils deviennent si abondans : mais il leur faut un terrein très-fertile : les terres sablonneuses & legéres, mais un peu humides, leur conviennent mieux que les autres : la figure de cet Haricot est un peu plus petite & plus ronde que celle des autres. 3°. Le Haricot nain & hâtif : il ne file pas comme les autres : sa tige, ses cosses & ses grains, sont plus gros que ceux des autres espéces : il lui faut aussi une bonne terre.

Toutes ces espéces d'Haricots se cultivent en pleine campagne, de même que dans les jardins : ils ne viennent que pendant le Printems & l'Eté. On les seme dans les mois d'Avril, de Mai & de Juin, pour en avoir jusqu'en Automne : on doit labourer les chaumes au mois de Février, & leur donner trois labours avant de semer les Haricots : la meilleure méthode de les semer est de les planter grain à

grain avec un plantoir à un pied de distance entre chaque grain, en les alignant par sillons éloignés de deux pieds les uns des autres : on doit les arroser, toutes les fois qu'il est nécessaire, par les eaux de quelques ruisseaux ou de quelques sources qu'on distribue dans les champs. Il y a des Pays, comme en Languedoc, où on les rame avec des perches de huit à dix pieds. Les Haricots ainsi arrosés & plantés dans un terrein bien amendé, produisent d'une manière surprenante : car il n'y a rien qui aproche de la fécondité de cette plante, ni qui mérite davantage l'attention des bons économes.

En effet, on peut remarquer qu'un pied d'Haricot ramé, bien cultivé & arrosé à propos dans un terrein bien amendé, produit au moins un demi-litron de grain. Donc, si dans une toise carrée d'étendue, on met trente-six pieds d'Haricots, & autant qu'il y a de pieds carrés, qui est la distance à mettre entre chaque grain, il y aura dix-huit litrons de Haricots par toise carrée, à raison d'un demi-litron le pied : d'où il suit qu'un arpent de terre qui contient environ mille toises carrées, produira dix-huit mille litrons d'Haricots. Il y a seize litrons au boisseau, & douze boisseaux au septier mesure de Paris : le produit de cet arpent sera donc de quatre-vingt treize septiers & sept boisseaux d'Haricots : la chose paroîtra prodigieuse : mais elle n'est pas moins très-possible : car enfin un arpent d'Haricots bien cultivé produit souvent plus de trente septiers de grains. Voyons maintenant le gain : à n'estimer les Haricots en grain qu'à quatre sous le litron, vendu à Paris & aux environs, cela fait trois livres quatre sous le boisseau, & le septier à ce prix vaudra trente-huit liv. huit sous. Quand le Grainetier y gagneroit un quart, ce seroit toujours vingt-quatre ou vingt-cinq liv. que le Laboureur vendroit le septier de ce grain : ce qui produit plus que le meilleur froment. Donc un arpent d'Haricots tel qu'on vient de le décrire, produiroit au propriétaire sept cens vingt-quatre liv. ou tout au moins plus de six cens liv., puisque les frais de culture ne pourroient jamais excéder cent livres.

Il y a un autre moyen de rendre la culture des Haricots encore plus fructueuse que la précédente : sçavoir, celle qui est faite par les arrosemens : il est vrai que pour y parvenir, il faut avoir un terrein qui puisse être arrosé par le courant d'un ruisseau qu'on y détournera, ou par celui de quelque source abondante qu'on rassemble dans un réservoir fait exprès, ou de quelque étang, & que ces eaux puissent se distribuer par une pente naturelle sur le terrein. 10. On doit mettre tout le terrein en plates-bandes larges de vingt-quatre pieds, relevées d'un pied & demi en dos-d'âne dans leur milieu plus que dans les fonds, le tout pour don-

mer plus de facilité à l'écoulement des eaux autour des plantes. La pente doit être de telle sorte, que les eaux ne coulent pas trop vîte sur la terre, afin qu'elles s'y imbibent : les eaux doivent pénétrer au moins de six pouces, mais non au-delà : on doit avoir assez d'eau pour pouvoir arroser de suite le terrein pendant les mois de Mai, Juin, Juillet, Août, & quatre fois par chaque mois. 2°. On doit faire clorre son terrein en deux parties égales par un mur fait de pierres ou de terrasse : au défaut de pierres, on peut se servir de la terre même, mêlée avec un quart de chaux : si elle est sablonneuse, en l'élevant avec deux planches, & la battant : on doit faire couler l'eau contre les murs, pour en communiquer les influences aux plantes & aux arbres à fruit en espalier qu'on éléve autour des murs : faire la principale rigole le long du mur qui regarde le Nord, & la former avec de la terre mêlée avec de la chaux : faire des trous au travers des murs, pour y faire passer des tuyaux de terre cuite, destinés à introduire les eaux, & les conduire dans la rigole de la planche qui sera au-dessous. 3°. Mettre dans ces deux champs des Haricots avec du froment ; car ils réussissent mieux n'étant mis que de deux en deux ans dans le même terrein. On travaille cette terre, comme l'on a dit dans la précédente culture : on remplira, si on veut, tout le terrein, en mettant les graines des Haricots à un pied de distance les unes des autres en tout sens, & en faisant les sillons en travers les planches, afin que la rigole, qui sera sur le dos-d'âne ou sommet de chaque planche, puisse laisser couler les eaux dans les sillons. 4°. Ramer ces légumes avec de fortes perches hautes de dix pieds, soutenues par des pieds de fer, & plantées à un pied & demi de profondeur : on doit les avoir fait bouillir dans le goudron sur la longueur de deux pieds par le bas ; elles durent alors plus de dix ans : d'ailleurs, elles ne servent que quatre mois de l'année, & on a soin de les serrer après : il faut les pencher un peu de quatre en quatre rangées : on peut aussi cultiver des féves dans le même terrein, & en mettre deux rangées par six pieds en largeur, & deux rangées d'Haricots sur la même largeur ; cependant tout le terrein planté en Haricots raporte davantage.

L'Auteur de cette méthode assure qu'en la suivant exactement, on peut recueillir soixante, & même soixante & dix septiers d'Haricots dans chaque arpent, à ne supposer qu'un quart de litron de grain par chaque pieds. Or, à estimer le septier d'Haricots quinze liv. qui est le plus bas prix, cela feroit un total de mille cinquante liv. sur quoi il faut déduire cent cinquante liv. par an pour les frais de culture & des perches : donc il reste neuf cens liv. de net chaque année par arpent. D'où l'Auteur, poussant plus loin

son calcul, pour faire voir le prodigieux avantage de sa méthode, infere qu'un Particulier qui auroit seulement quatre arpens de terre assez bien situés pour pouvoir être arrosés, comme on vient de le dire, se feroit un revenu considérable de ce petit terrein, en en mettant deux arpens à cultiver des Haricots alternativement avec du froment: un troisiéme arpent en luzerne ou trêfle, & le quatriéme en jardin pour son usage. On suppose que ce Propriétaire auroit des vaches & des moutons à proportion de la nourriture que lui fourniroit sa récolte de luzerne, & qu'il seroit suffisamment du fumier pour peu qu'il achetât des pailles d'ailleurs, ce qui seroit fort facile: car l'arpent de blé lui donnera toujours quatre charretées de paille, qui lui produiront douze charretées de fumier au moins. S'il achéte encore autant de paille avec la luzerne qu'il ramassera, il pourra avoir douze autres charretées de fumier: ce qui sera suffisant pour l'amendement de ses quatre arpens, une fois que le terrein ait été bien mis en état. Ainsi ce Particulier pourroit compter en revenus, 1°. neuf cens liv. sur les Haricots, trois cens liv. du produit de ses vaches & moutons nourris de sa luzerne, cent cinquante liv. sur le froment, à ne mettre que dix septiers de blé par arpent, & le septier au prix du moyen blé: enfin, quatre cens liv. sur les légumes de son jardin, & les fruits des arbres qui viendroient le long des murs de clôture pour les quatre clos ensemble, sur-tout s'il n'étoit pas fort loin d'une grande Ville: qu'ainsi ces divers revenus monteroient à 1750 liv. par an, le tout avec quatre arpens de terrein bien clos de murs, bien améliorés & bien arrosés: ce qui va au-delà, dit le même Auteur, d'une Métairie de cent arpens, suivant la méthode dont on cultive aujourd'hui les terres. *Journ. écon. Nov.* 1757.

MANIERE de conserver les Haricots verds & les petits pois pour les manger en Hyver, autre que celle de les confire dans le vinaigre, ou de les cuire à demi dans le beurre. Faites provision d'autant d'Haricots verds qu'il en faut pour la fourniture de la maison: choisissez-les bien tendres, c'est-à-dire, dans le tems où il n'y a point encore de féve formée dans la cosse: épluchez-les, jettez-les dans un chaudron plein d'eau bouillante pour les faire blanchir: si la provision est considérable, on les fait blanchir à plusieurs fois. Quand ils auront assez blanchi, tirez-les du chaudron, jettez-les dans de l'eau froide, & mettez-les égoutter sur des claies d'osier: après quoi, vous les faites bien sécher au soleil: si on a la commodité d'un four, on peut les y mettre lorsqu'on en a tiré le pain, afin qu'ils soient plutôt secs: ensuite serrez-les dans une caisse, & dans un lieu qui ne soit point exposé à l'humidité.

On peut accommoder les petits pois de la même manière : mais il faut les choisir petits & tendres dans le tems ordinaire, & les faire sécher à l'ombre.

Lorsque vous voulez faire usage de ces Haricots verds ou de ces petits pois, prenez-en une poignée ou deux, mettez-les tremper dans de l'eau tiéde, ils y renfleront & reprendront peu à peu la même grosseur qu'ils avoient quand on les a cueillis : puis faites-les cuire & accommoder à quelque sausse que ce soit : ils n'auront rien perdu de leur goût, & ils paroîtront aussi beaux & aussi verds que s'ils venoient d'être cueillis dans le jardin. Bien plus, ils augmentent au quadruple quand on les a fait tremper. On peut s'arranger là-dessus par raport à la quantité qu'on veut faire cuire.

Autre moyen de conserver les Haricots tendres, & de pouvoir en manger en Carême comme en Eté. Faites sur la fin de l'Eté une provision d'Haricots telle que vous voudrez, & choisissez avec soin les plus tendres, épluchez-les, c'est-à-dire, ôtez-en les pointes des deux bouts & les fils des côtés, sans les casser dans le milieu ; ensuite faites blanchir ces Haricots en les jettant dans de l'eau bouillante, ne leur laissez faire que deux bouillons, & retirez-les aussi-tôt : il n'en faut pas davantage, si on veut qu'ils conservent leur fraîcheur & leur goût. Pour faire cette opération plus sûrement, on doit avoir un grand chaudron sur le feu, dans lequel l'eau bout, & se servir d'un panier d'osier avec lequel on plonge dans cette eau les Haricots, & les en retirer dès qu'ils ont tant soit peu bouilli : on peut ainsi mettre dans l'eau sa provision par parties & à diverses reprises, & observant toujours la même proportion de cuisson. 2°. A mesure qu'on retire de l'eau les Haricots, les éparpiller sur des claies, pour les laisser bien égoutter & se ressuyer, puis les mettre un peu sécher à l'ombre. 3°. Mettre ensuite ces claies dans un four, après qu'on aura retiré le pain, observant que le four ne soit pas fort chaud, & ne les y laisser pas long-tems ; car la trop grande chaleur en altéreroit la bonté. Pour éviter ce danger, on peut les mettre dans un grenier ou autre endroit propre, sur-tout si le tems est encore fort chaud, & les y laisser sécher à l'ombre & jamais au soleil. Lorsqu'ils sont bien secs, les enfermer dans des sacs de papier, contenant chacun environ deux litrons, sans aucun trou, ni fente, & en coller l'ouverture de maniére que l'air n'y puisse entrer par aucun endroit. 4°. Serrer ces sacs dans un lieu sec & propre, jusqu'à ce qu'on en veuille faire usage. Lorsqu'on en veut manger en Hyver ou en Carême, on retire les Haricots d'un ou deux de ces sacs ; on les met tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier depuis le matin jusqu'au soir, cela les fait renfler, & leur rend leur premiére verdure : on peut alors les faire

cuire & les apprêter comme s'ils venoient d'être cueillis. On peut assurer que la différence pour le goût ne sera pas bien grande, & sera beaucoup moindre que suivant les autres méthodes.

Maniére d'aprêter les Haricots. Choisissez-les fort tendres, épluchez les bouts, & ôtez-en les filets, faites-les cuire dans l'eau, puis laissez-les égoutter, faites fondre un morceau de beurre dans une casserole avec persil & ciboule hachés, mettez-y les Haricots avec une pincée de farine, du sel, un peu de bouillon ou d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fausse, ensuite mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec du lait & un filet de vinaigre.

En gras, au lieu de liaison, on met du coulis & du jus de veau.

Pour confire & conserver des Haricots jusqu'à Pâques, on doit les choisir tendres, les éplucher, les faire bouillir un quart d'heure dans l'eau, puis les mettre dans de l'eau fraîche pour les refroidir; étant frais, égouttez-les, essuyez-les, mettez-les dans des pots, & par-dessus mettez de la saumure: elle se fait avec deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre & du sel à proportion, c'est-à-dire une livre sur trois pintes d'eau.

HARICOTS blancs. Maniére de les fricasser. Faites-les cuire dans l'eau; étant cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre & un peu de farine, faites roussir le beurre, mettez-y de l'oignon haché; lorsqu'il est cuit, mettez-y les Haricots avec persil, ciboule hachés, sel, poivre, filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart-d'heure.

HAYES. Clôtures d'une grande utilité à la campagne pour clorre les héritages, & les garantir du dégât des bestiaux, des passans & des voleurs: lorsqu'on a soin de les entretenir, elles sont un agrément pour la vue, sur-tout les Hayes vives. Les plants dont on se sert pour les faire, sont l'épine-vinette, l'épine blanche & noire, le noir prun, le houx, les pruneliers, &c. On peut aussi y mêler du plant de haute tige, comme les chênes, les ormes: on arrache, pour cet effet, des rejettons gros comme le doigt, avec beaucoup de chevelu aux racines; on les met dans une rigole à quatre doigts de distance; on les butte, & on les ravale de trois doigts au-dessus de terre; on en laboure le pied trois ou quatre fois l'an; on les tond au Printems, & même tous les ans; on en tond la tête, & de la tonte on en regarnit le bas; on doit y faire un fossé au pied: celles qui viennent le plus vîte sont celles d'épine blanche; on choisit pour cela des brins d'environ trois pieds sur quelque mere souche, & on les plante fort drus.

HEMORRAGIE (l') est l'extravasion & l'écoulement

du sang, qui arrive lorsque le sang est trop abondant ou trop vivement raréfié par quelque cause que ce soit, interne ou externe. Le remède le plus prompt, & le plus efficace est celui des astringens, tels que l'alun, le vitriol, la poudre de sympathie, le sang de dragon, la gomme adragant, la grande consoude, le plantain, la grande ortie, &c. *Voyez* Alun.

HEMORRAGIE du nez. Remède. Attirez de l'esprit de vin par les narines à différentes repriſes, usez pour boisson de l'eau commune, à laquelle on ajoute de l'esprit de vitriol, jusqu'à une agréable acidité. *Ephém. d'All. Voyez* Sang.

On emploie avec succès dans les Hémorragies les herbes vulnéraires: elles consolident les vaisseaux rompus, & remédient à la corruption du sang. *Voyez* Vulnéraires.

HEMORROIDES (les) sont de petites tumeurs causées par un sang âcre & épais. Elles se forment au fondement, soit au-dehors, soit au-dedans: ce qui les fait distinguer en externes & internes: leur gonflement cause de vives douleurs, sur-tout dans le tems qu'on est obligé d'aller à la selle, parce que les efforts qu'on fait les irritent.

Il y a des Hémorroïdes qui coulent, & alors si leur flux est modéré & périodique, elles soulagent le malade; mais s'il est excessif, elles le jettent dans la langueur & l'épuisement.

Remèdes, lorsque les Hémorroïdes sont fort douloureuses par le gonflement & l'inflammation. Le malade doit se faire saigner du bras: 2°. prendre des bouillons de veau, des boissons rafraîchissantes, & même des lavemens, s'il les peut souffrir: 3°. avaler en bol tous les matins à jeun vingt-cinq grains de safran de Mars apéritif: 4°. observer une diète exacte, ne point boire de vin, & éviter toute fatigue. Si ces remèdes ne soulagent point, prendre tous les matins, avant dîner, une once de casse de Levant mondée, envelopée dans un peu de sucre en poudre; ou une tisane laxative faite avec des racines de nénuphar, chicorée sauvage & guimauve, de chacune deux onces: deux pommes de reinette pelées, trois gros de séné mondé, un gros de crystal minéral, deux gros de réglisse verte, le tout dans trois chopines d'eau réduites à pinte, & passée: en boire deux verres le matin à jeun à un quart-d'heure de distance.

Si les Hémorroïdes sont internes, on doit faire des injections avec l'onguent *nutritum* destiné pour cette maladie.

Si elles sont externes, il faut les laver ou étuver plusieurs fois le jour, avec une décoction de feuilles de bouillon blanc ou de cerfeuil, de fleurs de sureau cuites dans le lait.

Autres remèdes pour les Hémorroïdes externes. Epluchez & lavez des fleurs & feuilles de petite chelidoine avec la racine, écrasez-les un peu, ajoutez-y un quarteron de

beurre frais, pilez le tout, mêlez-y un gros d'alun réduit en poudre fine; formez une espéce d'onguent de ce mêlange.

Lorsque vous voudrez vous en servir, faites-en fondre la grosseur d'une noisette sur de la cendre chaude, & frottez-en les Hémorroïdes avec un plumaceau, & le plus chaudement qu'il est possible. On réitére cette onction quatre ou cinq fois le jour: on peut encore mettre sur des charbons de feu dans un réchaut la même quantité de cet onguent, & le malade se mettra sur le dessus d'une chaise percée, & s'enveloppant de tous côtés, il fera recevoir la fumée qui s'en exhalera, aux parties affligées; au reste, cet onguent se conserve plusieurs années.

Autres remédes. Prenez de la céruse en poudre, faites-la macérer pendant une nuit dans du vinaigre, jettez ensuite le vinaigre, & ajoutez un peu d'huile d'olive, pour faire du tout un liniment. *Eph. d'All.*

Faites fondre du beurre frais, mêlez-y du jus de morelle, & oignez-en la partie.

Ou pilez de la racine fraîche de la grande scrophulaire, mettez-la avec du beurre frais, & l'apliquez sur le mal.

S'il faut les ouvrir, apliquez-y de l'oignon enduit avec du vinaigre; ou frottez-les avec un bouchon de feuilles de figuier.

Si le flux des Hémorroïdes est excessif, faites baigner la partie malade dans l'eau des Forgerons mise dans un vaisseau commode; ou apliquez dessus du linge brûlé, comme pour battre le fusil à faire du feu.

Notez que si les Hémorroïdes sont internes, il faut avoir une canule plus ouverte que celles des seringues, dans laquelle on met de l'onguent propre à ce mal, qu'on pousse doucement avec un petit bâton arrondi par le bout, pour le communiquer à la partie malade.

Pommade pour les Hémorroïdes. Prenez un quarteron de panne de porc mâle, ôtez-en la peau, coupez-la en morceaux, faites-la fondre dans un poëlon, passez-la dans un linge, remettez la colature dans le poëlon, faites-y fondre un quarteron de beurre frais en remuant toujours. Versez le tout dans un plat, ajoutez-y deux onces de miel rosat & deux jaunes d'œufs frais délayés dedans, & remuez jusqu'à ce que le tout soit froid.

HERBES. C'est un nom qu'on donne aux plantes dont les tiges périssent tous les ans. Il y en a de plusieurs sortes, &, 1°. les Herbes potagéres, qu'on cultive pour l'usage de la cuisine: telles sont les Herbes qu'on apelle fines, comme la poirée, l'oseille, le cerfeuil, le pourpier, la pimprenelle, la corne de cerf, l'estragon, le cresson alenois. 2°. Les Herbes ou plantes odoriférentes, comme le baume, le basilic, l'absinthe, la camomille, le romarin, la sauge, la lavande, la mélisse, le thym, &c.

MANIÉRE de confire les Herbes pour les manger pendant l'Hyver. Cueillez dans le mois de Novembre la quantité que vous voudrez d'oſeille, de poirée, de laitue, de pourpier, épluchez-les, faites d'abord bien bouillir l'oſeille dans un peu d'eau, & remuez de peur qu'elle ne brûle; lorſqu'elle eſt preſque cuite, jettez dans le même vaiſſeau vos autres Herbes, faites-les bien bouillir, & remuez-les; enſuite mettez-y du beurre & du ſel la quantité raiſonnable, faites-leur faire un bouillon pour qu'elles prennent l'aſſaiſonnement, ôtez-les du feu, mettez-les dans des pots de grès; lorſqu'elles ſont froides, jettez-y par-deſſus un bon doigt de beurre fondu, & ſerrez vos pots en lieu ſec & frais. Lorſque vous voudrez en manger, faites un trou rond à la couche du beurre, pour pouvoir en tirer la quantité que vous voudrez, & recouvrez le tout avec le même morceau de beurre; par ce moyen les Herbes conſerveront toute leur bonté, juſqu'au tems des nouvelles.

HERBES ſauvages & médicinales. Les principales ſont l'ellébore, la ſcammonée, l'agaric, la tithimale, & autres.

HERBE à coton. Elle eſt molle, cotonneuſe, croît aux lieux ſtériles, eſt deſſicative & aſtringente. Sa décoction en vin rouge eſt bonne à la dyſſenterie, ſon eau diſtillée aux cancers, ſon herbe pilée aux ulcéres.

HERBE au chat, eſpéce de menthe que les chats aiment. Elle croît aux bords des chemins & lieux humides, eſt deſſicative & apéritive, bonne à la poitrine en forme de tiſane, propre à exciter les mois, hâter l'accouchement, & contre les morſures venimeuſes.

HERBE aux cuillers ou *cochléaria*. Ses feuilles ſont un peu groſſes & preſque rondes. Elle croît dans les lieux ombrageux & maritimes; elle eſt chaude, deſſicative, apéritive; ſon uſage eſt dans les maladies hypocondriaques, & ſur-tout contre le ſcorbut, l'inflammation des gencives. On fait prendre le ſuc ou la décoction de ſes feuilles.

HERBE aux deniers. Elle croît aux lieux humides: ſes branches ſerpentent ſur terre, & ſes feuilles ſont rondes: elles ſont réfrigératives & deſſicatives: on s'en ſert dans les affections du poumon, le flux de ventre, les hémorroïdes, le ſcorbut, les deſcentes des enfans, mais données en poudre dans de l'eau ferrée, & apliquées; contre toutes plaies & ulcéres, cuites avec du vin blanc.

HERBE aux poux. Elle croît aux pays chauds: ſa graine doit être récente, bien nourrie: elle eſt purgative: on ne la donne jamais par la bouche: elle entre dans les remédes déterſifs pour les ulcéres, les gales & la maladie pédiculaire ou des poux: on la pile, on en oint la tête, & tous les poux meurent.

HERBE aux puces, grande & petite. Elle croît aux lieux

incultes, dans les champs, aux bords des vignobles : on la doit choisir bien nourrie, nette, douce au toucher : elle évacue la bile jaune ; elle est spécifique dans la dyssenterie, le crachement de sang. Le mucilage de la petite s'emploie dans les inflammations de gorge, & l'ardeur des reins. L'Herbe répandue par la chambre, en chasse les puces.

HERBES vulnéraires. *Voyez* Vulnéraires.

HERBES. (mauvaises) On apelle ainsi toutes celles qui dérobent aux bons grains une partie de la substance de la terre qu'elles épuisent : celles qui sont le plus nuisibles pour le blé, sont la nielle ; sa graine est noire : elle se sépare difficilement du grain, & noircit le pain : 2o. la queue de renard, dont la semence ressemble à celle de froment : elle rend le pain amer : 3o. le ponceau ou pavot sauvage : elle se multiplie au point d'étouffer le froment : 4o. le vesceron, qui le fait pourrir : 5o. le chiendent ou pas-d'âne, dont les racines s'étendent en traînasse : 6o. le mélilot qui donne au pain une mauvaise odeur. Enfin, les chardons & les hiébles. Le plus sûr moyen de détruire les mauvaises Herbes, est de continuer les labours pendant que les grains sont en terre ; mais on ne peut le faire qu'en pratiquant la méthode de la nouvelle culture, enseignée dans le *Traité de la Culture des Terres. Paris*, 1753.

HERNIE. Maladie causée par une descente de boyaux dans les bourses ou dans les aines : elles sont causées par une rupture qui se fait au péritoine. On l'apelle hydrocèle, quand elle tombe dans les bourses, & qu'elle est causée par des eaux ; & si elle est causée par une môle ou masse de chair, on la nomme sarcocèle.

HERNIES des enfans. Remède. Prenez des racines de sceau de Salomon, lavées & coupées par morceaux, six gros : faites-les infuser pendant vingt-quatre heures dans demi-septier de vin blanc, coulez ensuite l'infusion, faites-en prendre à l'enfant en deux ou trois petits verres dans le courant de la journée, en continuant pendant trois semaines ou un mois.

Pilez ensuite les racines qui ont servi à l'infusion, & les apliquez chaque jour en cataplasme sur la Hernie, en soutenant le tout d'un bandage.

HÉRITIER, est celui qui succéde à tous les droits du défunt : il est pareillement obligé envers tous ses créanciers. Quand il y en a plusieurs, chacun represente la personne du défunt ; mais chacun d'entr'eux ne peut pas être poursuivi personnellement pour la part de son cohéritier, excepté pour les immeubles ; car alors chaque Héritier peut être poursuivi solidairement. L'Héritier pur & simple est celui qui s'est porté Héritier de quelqu'un purement & simplement, & qui, par conséquent, est tenu de toutes les dettes du défunt.

En Pays coutumier, un Héritier pur & simple en ligne collatérale, exclut celui qui se porte Héritier par bénéfice d'inventaire, quoi que ce dernier soit le plus proche en degré, ce qu'il ne fait pas en Pays de Droit écrit. *Voyez Bénéfice d'Inventaire.*

Les Héritiers des propres, sont ceux qui, en Pays coutumier, succédent aux propres qui apartenoient au défunt, en qualité de ses plus proches parens du côté duquel ils lui sont échus, suivant la régle *paterna paternis, materna maternis.*

En ligne directe, & en Pays coutumier, on ne peut être Héritier & donataire tout ensemble, parce que l'équité naturelle répugne que l'un soit plus avantagé que l'autre; mais on ne le peut être en ligne collatérale, sans être obligé au raport. A l'égard de la qualité de légataire, on ne peut être Héritier & légataire, tant en directe qu'en collatérale; ces qualités sont incompatibles.

En Pays de Droit écrit l'institution d'Héritier est absolument nécessaire dans les testamens: le testateur doit en faire expressément la nomination; car sans cette institution il n'y a point de testament. Dans le Pays coutumier les institutions d'Héritier n'ont pas lieu, parce que la grande régle est que si-tôt qu'un homme est mort, son Héritier est de droit saisi de sa succession; suivant ce principe, le mort saisit le vif, son hoir plus proche est habile à lui succéder. Ainsi l'institution d'Héritier n'y vaut que par forme de legs, jusqu'à la quantité des biens dont le testateur a pu disposer par la Coutume.

Ainsi l'Héritier institué n'est au fond qu'un légataire: il doit demander la délivrance du legs universel à l'héritier du sang, de même que les légataires particuliers.

On dit que quelqu'un est habile à se porter Héritier, lorsqu'il est l'Héritier présomptif du défunt, soit par les meubles ou immeubles; mais il n'est pas Héritier qu'il n'en ait pris la qualité, ou qu'il n'ait fait acte d'Héritier. Cependant au cas qu'il se porte Héritier, il est dès-lors censé avoir été saisi des biens du défunt dès le moment de sa mort; ensorte que les légataires universels ou particuliers sont obligés de demander la délivrance de leurs legs aux Héritiers présomptifs, soit qu'ils acceptent, ou qu'ils renoncent à la succession.

HÉRITIER par bénéfice d'inventaire. On devient tel en vertu d'un privilége par lequel tout Héritier, en faisant inventaire des biens du défunt, n'est tenu des dettes du défunt qu'à concurrence du contenu en l'inventaire. En Pays coutumier, l'Héritier, qui veut jouir de ce bénéfice, doit obtenir des Lettre de bénéfice d'inventaire; mais en Pays de Droit écrit, elles ne sont pas nécessaires: il suffit à la fin

de l'inventaire, ou par le premier acte fait depuis, de déclarer qu'on se porte Héritier par bénéfice d'inventaire. Le bénéfice d'inventaire produit trois effets. 1o. L'Héritier n'est pas tenu des dettes du défunt au-delà des biens compris dans l'inventaire : cependant jusqu'à ce qu'il ait renoncé à la succession, & qu'il ait rendu compte, il est considéré comme le maître, & Héritier. 2o. Il peut poursuivre le paiement de ce qui lui est dû comme les autres créanciers ; & jusqu'à ce qu'il soit payé, il n'est pas tenu de faire la délivrance des legs aux légataires. 3o. Lors de la discussion des biens & effets de la succession, il peut prendre, par préférence aux autres créanciers, les frais funéraires & autres dépenses nécessaires.

Les légataires & donataires universels n'ont pas besoin du bénéfice d'inventaire, & ils ne sont pas tenus des dettes de la succession au-delà de ses forces ; ni la femme, quoiqu'elle prenne la moitié dans les biens de la communauté après le décès du mari.

A l'égard de la maniére de faire l'inventaire, il doit contenir une description éxacte & fidèle des effets de la succession. Quant aux immeubles, il suffit d'en inventorier les titres : il doit être fait en presence de ceux qui sont habiles à succéder, les créanciers & légataires duement apellés ; s'il y a des absens ou des mineurs, il doit être fait avec le Procureur du Roi. L'inventaire doit être fait dans trois mois du jour de l'ouverture de la succession, après quoi l'Héritier qui l'a fait a un délai de quarante jours pour délibérer s'il se portera Héritier ou non. L'Héritier, qui ne veut être que par bénéfice d'inventaire, n'est pas obligé de faire apoſer le scellé, à moins qu'il ne demeure dans la maison du défunt ; & en ce cas, il doit faire apeller les créanciers pour en voir la levée : il est obligé de donner caution par-devant le Juge qui a entériné les Lettres. Celui qui a une fois pris la qualité d'Héritier par bénéfice d'inventaire, ne peut renoncer à cette qualité & à la succession, qu'il n'ait rendu compte des effets de ladite succession, après quoi il le peut. Au reste, celui qui se porte Héritier pur & simple en ligne collatérale, exclut celui qui se porte Héritier par bénéfice d'inventaire, quoique ce dernier soit plus proche en degré, du moins en Pays coutumier.

Dans les Pays de Droit écrit, le bénéfice d'inventaire est de droit, & il n'est pas nécessaire des Lettres de bénéfice d'inventaire ; il suffit de faire loyal inventaire de tous les biens de la succession, & de faire déclaration en Justice que l'on accepte la succession en qualité d'Héritier par bénéfice d'inventaire. Dans le Pays coutumier où ces Lettres sont nécessaires, elles peuvent s'obtenir en tout tems, même jusqu'à trente ans, pourvu qu'on n'ait point fait d'acte

d'Héritier pur & simple, qu'il n'y ait point d'autre Héritier : celui qui est assigné en qualité d'Héritier pur & simple, doit justifier de ses Lettres de bénéfice d'inventaire, sans quoi il est réputé Héritier pur & simple.

HÉRON. Oiseau de rivière, qui a le bec, le cou & les jambes fort longues. Il est grand destructeur de poissons, dont il est fort avide, & les oiseaux de proie lui font la guerre : les plumes, dont sa hupe est composée, sont estimées pour leur finesse : les Plumassiers en font usage.

HERSE. Instrument d'agriculture destiné à briser & à unir les terres. Elles doivent être de bois fort, & garnies de longues dents de fer : on doit en avoir de différentes grandeurs; on y met une pierre dessus pour la rendre plus lourde.

HÊTRE. Arbre de futaie fort haut & fort droit, dont l'écorce est unie & blanchâtre, les feuilles d'un beau verd, & le fruit est un petit gland à trois angles qu'on nomme faine : il est fort bon pour engraisser les cochons & les pigeons : on en fait de l'huile à brûler. Cet arbre se plaît dans les terres sablonneuses : on peut le laisser en haute tige, & en faire des palissades. Le bois de Hêtre est sec & pétille dans le feu ; il est peu solide : on s'en sert beaucoup en menu serie, débité en planches larges d'onze à douze pouces sur treize lignes d'épaisseur : en poteaux, depuis six jusqu'à dix pieds de long. On fait avec les gros Hêtres des tables de cuisine, des étaux, des pelles, des sabots : le plus grand débit est en bois à brûler. Les copeaux de Hêtre sont les meilleurs pour faire des rapés, & éclaircir le vin qu'on verse dessus.

HIBOU ou Chat-huant. Oiseau de nuit de couleur fauve. Il a une espèce de houpe ou touffe de plumes au-dessus des yeux, & qui lui descend autour du cou : ses yeux sont enfoncés & noirs, son ventre est blanc, marqué de taches noires, son bec blanc, les ongles crochus, les jambes couvertes de plumes : il fait la guerre aux souris & aux rats, de même que les chats.

HIVER, observation sur cette saison de l'année. Comme il est important à un Agriculteur de se précautionner contre les rigueurs de l'Hiver, il lui est utile de connoître d'avance si l'Hiver sera long, parce que cette connoissance peut mettre un ordre différent dans certains travaux de la campagne. Il y a sur cela des indices qui ne sont, à la vérité, que des conjectures ; mais ces conjectures sont fondées sur l'expérience & des observations fréquentes. On a droit d'augurer que l'Hiver sera rude : 1°. lorsqu'il y a abondance de glands : 2°. lorsque les brebis qui ont déjà eu le mâle, le recherchent encore : 3°. lorsque les souris fouillent la terre, ayant la tête tournée du côté de la bise : 4°. lorsque le 24 de Novembre est froid, car tel sera l'Hiver : 5°, lors-

que les derniers jours de la lune qui vont de Novembre en Décembre sont froids. *Voyez* Tems.

HOBEREAU. Oiseau de proie qu'on dresse pour prendre de petits oiseaux, en quoi il donne beaucoup de divertissement : il est encore plus petit que l'émérillon ; il vole fort haut ; mais il est plus difficile à affaiter que les autres faucons : il a le bec bleu, les jambes & les doigts jaunes, comme les alouettes, le dos & la queue noirâtres.

HOCHEPOT. Espéce de ragoût que l'on peut faire avec le bas bout d'une poitrine de bœuf, & de la maniére suivante. Coupez-la par morceaux de deux pouces de long, faites-la blanchir à l'eau, puis mettez-la dans une marmite, que vous aurez garnie de tranches de bœuf ; ajoutez-y beaucoup de carottes & de panais, mettez sel, poivre, fines herbes, six oignons, un morceau de jambon, mouillez-la de bouillon ; couvrez la marmite, mettez feu dessous & dessus : le tout étant cuit, vuidez-le dans une casserole, passez le bouillon où a cuit la viande : s'il y en a trop, faites-le bouillir pour le diminuer. Dégraissez-le bien, ayez soin qu'il soit de bon goût. Faites un roux dans une casserole avec beurre & farine, mouillez-le de votre bouillon, qu'il ait belle couleur, mettez-y du persil haché, & versez-le sur vos morceaux de bœuf avec les carottes autour.

HONGRE. Terme qu'on applique aux chevaux, pour dire qu'ils sont coupés. Les chevaux Hongres sont bons pour la selle ; mais les chevaux entiers sont plus vifs & bons pour le harnois : on doit hongrer ou couper les chevaux au Printems ou en Automne, & jamais l'Eté. On emploie pour cette opération des gens qui y sont experts.

HOQUET (le) est un mouvement irrégulier causé par la convulsion des muscles de l'estomac : elle vient ordinairement par trop de plénitude, quelquefois par inanition : ce dernier est dangereux. Lorsque le Hoquet provient de la qualité ou quantité des viandes, qui engendrent des humeurs âcres, le meilleur remède est la diéte : on peut encore user des remédes suivans. Mâchez trois ou quatre grains de poivre ; ou prenez quatre gouttes d'huile exprimée de graine d'aneth, mêlées avec demi-once d'huile d'amandes douces ; ou buvez un verre de vin dans lequel on a fait bouillir des graines de pavot blanc, de carotte, de pourpier, d'aneth, un demi-gros de chaque.

HOUBLON. Plante annuelle, dont les feuilles ressemblent assez à celle de la coulevrée. Ses fleurs portent quantité de petites cloches jaunâtres, qui renferment une graine noire & amére : c'est cette graine dont la biére est principalement composée. On cultive une grande quantité de Houblonniéres dans tous les Pays où la biére est d'un grand usage, comme en Flandre & en Angleterre. Le Houblon

croît naturellement le long des haies & des ruisseaux : le Houblon mâle est le plus estimé ; c'est celui qui porte le fruit ; il croît en serpentant.

Le Houblon demande un terrein un peu gras & point pierreux : on doit le labourer à l'entrée de l'Hiver & à la fin, y faire des trous d'environ un pied en tous sens, & à quatre pieds de distance, que l'on remplit de fumier à la fin de Mars : on met des boutures de Houblon dans chacun des trous. Lorsqu'il a poussé à la hauteur d'un pied, on fiche en terre de petites perches comme pour ramer des haricots : mais en les mettant à la rame, on doit tourner le Houblon de gauche à adroite, afin que le soleil l'attire. Ensuite on jette de nouvelle terre autour de chaque plante. Au mois de Mai on donne un troisiéme labour : vers Décembre on met un demi-pied de fumier sur chaque motte de Houblon : on beche la terre & on renfouit le fumier. En Mars on beche encore, & à la fin du mois on le taille, c'est-à-dire, qu'on coupe tout le vieux bois à raz du cœur de la plante. En Avril on plante à côté de chaque motte de Houblon de grosses perches de bois blanc, & on y lie le Houblon avec de bon fil. En Septembre, & dès qu'il jaunit, ce qui en marque sa maturité, on le coupe avec la faucille, c'est-à-dire, qu'on coupe les sarmens à deux pieds de terre : puis on détache toutes les cloches. Enfin, on le fait sécher dans un lieu fait exprès sur une grande grille de bois, sous laquelle on fait un grand feu : ensuite on l'emploie pour la biére. On le vend au poids tout emballé : ce n'est guére qu'à la troisiéme année qu'on peut espérer beaucoup de fruit de cette plante.

Il y a une rosée farineuse & mielleuse qui tombe en Eté au lever du soleil dans le tems que le Houblon est en fleur : elle fait sécher & consumer les feuilles, & ruine quelquefois la récolte. Pour détourner les mauvais effets de cette rosée, il n'y a pas de remède plus sûr que d'arracher sur le champ toutes les feuilles du Houblon : car les semences repoussent d'autres feuilles : par-là on peut sauver au moins la moitié, & quelquefois les deux tiers de la récolte ordinaire. On peut encore employer avantageusement le fumier de porc dans les Houblonniéres : il faut qu'il soit crû & non pourri : on doit en couvrir les fosses à Houblon, tant en Automne, que dans le Printems. Les feuilles & sarmens des Houblons choisis jeunes, sont d'un grand soulagement en Hiver pour les bestiaux.

HOUE. Instrument de Vigneron : c'est une espéce de beche renversée, qui a un fer large & plat, posé sur un manche de deux pieds & demi de long : il y a des Houes fendues en deux parts, qui sont un peu pointues pour travailler dans les terres fortes & pierreuses.

HOUX. (le) Buiſſon toujours verd, dont on fait des houſſines & des manches de fouet. Son bois eſt dur, & ſes branches fléxibles & luiſantes, & environnées de piquans : on tond cet arbriſſeau comme on veut : il ſe plaît dans les Pays froids & les terres legéres.

HUILE (l') eſt une liqueur onctueuſe, graſſe & inflammable : elle eſt compoſée de parties branchues, & qui s'accrochent les unes aux autres. On tire l'Huile de pluſieurs ſortes de fruits, & principalement des olives, des noix, des amandes, des coings : on la tire auſſi de certaines plantes, comme la navette, & même on en tire du corps des animaux.

HUILE D'OLIVE. Maniére de la faire. 1°. On ne doit cueillir les olives que lorſqu'elles ſont trés-mûres ; ce qu'on connoît à une couleur rougeâtre : c'eſt ordinairement au mois de Décembre : 2°. les étendre ſur le plancher, les nettoyer, les laver, les laiſſer s'échauffer dix ou douze jours ſur le pavé : 3°. les mettre dans des cabas ſur le preſſoir, les écraſer d'abord doucement. La premiére Huile tirée de cette premiére expreſſion, eſt la meilleure : en général, l'Huile qui eſt la plus legére, la plus tranſparente & ſans odeur, eſt la plus eſtimée. L'Huile commune, qui eſt de moindre qualité, eſt celle qui ſe fait en jettant de l'eau ſur le marc que l'on preſſe plus fortement. L'Huile la plus groſſiére ſe tire de la derniére preſſion. Comme ces différentes Huiles ſe ſéparent de l'eau en nageant deſſus, on les tire dans des vaiſſeaux à part pour pouvoir les connoître : il n'y a que la lie qui ſe précipite au fond. L'Huile de noix ſe fait de la même maniére, ſi ce n'eſt qu'on dépouille avant, les noix de leurs coques.

HUILES pour les remédes. Les unes ſont préparées par coction, d'autres par infuſion, d'autres par expreſſion : il y en a de beaucoup de ſortes dans la Pharmacie. Voici quelques-unes des plus en uſage.

HUILE *verte vulnéraire*. Cette Huile ſe prépare par coction : prenez demi-livre d'Huile d'olive & autant d'Huile de lin, faites-les bouillir enſemble dans une poële ſur du feu de charbon, retirez la poële du feu, laiſſez bien refroidir le mêlange, & y filez une livre de térébenthine commune, remuez le tout pendant une demi-heure avec une eſpatule de bois, remettez la poële un peu de tems ſur le feu, puis y verſez petit à petit une once de verd-de-gris en poudre ſubtile, en remuant bien le tout un peu ſur le feu, & mettez enſuite l'Huile dans une cruche de grès.

Cette Huile eſt excellente pour les plaies, bleſſures, meurtriſſures, foulures, chûtes de haut : on en frotte la partie, l'ayant échauffée auparavant avec un linge bien chaud dans la même Huile : on laiſſe le premier & le ſecond apareil, chacun

chacun vingt-quatre heures, puis on y met une emplâtre de diapalme.

Huile *de tartre par défaillance*. Elle se prépare par infusion & par coction. Prenez le tartre ou la lie séche qui tient aux douves des futailles, mais non des deux fonds qui est trop sale, & dans lesquels il y aura eu de bon vin blanc, plutôt que du rouge. Pulvérisez ce tartre subtilement, enfermez-le dans un linge ou une vessie de cochon, mettez-le cuire sous des cendres chaudes, jusqu'à ce qu'il blanchisse: vous connoîtrez qu'il sera assez brûlé s'il devient clair, ou s'il pique la langue, alors pulvérisez-le, & le mettez au fond d'un sac, qui se termine en pointe: il faut le pendre en l'air à quelque bâton dans la cave pendant huit jours, jusqu'à ce qu'il soit résout en huile: si elle ne coule pas, serrez & exprimez le sac, ayant mis dessous un vaisseau de verre pour recevoir la liqueur qui en distillera, & qui ressemble à une eau-roussâtre & âcre.

Elle est bonne pour toutes les affections de la peau, gratelle, teigne, dartres, plaies, ulcéres, verrues, rides du visage qu'elle nettoie: elle blanchit le cuivre & l'argent, ôte les taches du linge, si on les en frotte lorsqu'elles sont chaudes.

Huile d'amandes douces. Cette Huile se tire par expression. Prenez des amandes douces dépouillées de coquilles récemment séchées, essuyez-les fortement dans plusieurs linges un peu rudes sans les peler, pilez-les dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elles soient bien en pâte; envelopez cette pâte dans un sac ou morceau de toile forte, mettez-la entre deux plaques de bois de noyer à la presse, posez dessous un plat de fayance ou d'étain, & pressez doucement la matiére au commencement pour faire couler l'huile peu à peu, sans que la toile se creve; ensuite vous le presserez le plus fortement que vous pourrez, & il en sortira une Huile claire que vous garderez dans une bouteille.

Cette Huile adoucit les âcretés de la trachée-artére & de la poitrine, apaise les douleurs de la colique néphrétique, les tranchées des femmes en couche, & celles des petits enfans: la dose est depuis deux dragmes, jusqu'à une once & demie.

L'Huile de noix peut se faire de la même maniére: elle est bonne en lavement pour apaiser les coliques, foulures, piquûres de nerfs, ulcéres, gale, dartre.

Huile de laurier: elle se fait par expression. Prenez une bonne quantité de baies de laurier, nouvellement cueillies, concassez-les bien, & les mettez dans une grande chaudiére, versez dessus assez d'eau pour qu'elle couvre d'un pied les baies, faites bouillir la matiére pendant une heure

au moins, puis coulez la liqueur toute bouillante, exprimez le marc à la presse, le plus fortement qu'il se pourra, laissez refroidir la colature, & vous trouverez une Huile verte & figée, nageant sur l'eau : c'est l'Huile de laurier ; battez derechef le marc pressé, mettez-le bouillir dans de nouvelle eau, ou dans la même, exprimez-le comme auparavant, & après avoir laissé refroidir l'expression, recueillez l'Huile qui surnagera : elle ne sera pas si belle, ni si bonne que la premiére : mettez-la à part.

L'huile de laurier amollit & fortifie les nerfs : on s'en sert pour la paralysie, pour la goutte sciatique, & pour résoudre les tumeurs, pour les catarres, la colique venteuse. On en frotte chaudement les parties : on en mêle dans les lavemens, depuis demi-once jusqu'à une once & demie. On fait de même l'Huile de geniévre.

HUILE de lin. *Voyez* Lin.

HUILE de Vénus. Liqueur estimée. C'est une espéce d'escubac fort cordial : les graines de chervis, du carvi & celles du docus en sont la base : on y ajoute du macis. Mettez toutes ces matiéres ensemble dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, distillez-les sur un feu ordinaire, sans tirer du flegme. Les esprits étant tirés, faites fondre du sucre dans l'eau bouillante : lorsque le syrop est fait, & qu'il est froid, versez-y les esprits distillés, & mettez-y, sur le champ, une teinture de safran, faite comme celle de l'escubac.

La recette, pour quatre pintes d'Huile, est une once de carvi : c'est une plante qui vient dans la Carie : elle est grosse, blanche, & d'un goût aromatique : une once de chervis, une once de docus creticus, deux gros de macis, le tout pilé avec quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau : & pour le syrop, quatre livres & demie de sucre, & une pinte d'eau bouillante : pour la teinture, un demi-septier d'eau bouillante, dans laquelle on fait infuser deux gros de safran, & on la presse jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée.

HUITRES. Poissons ou coquillages de mer, qui naissent entre deux écailles : on les mange, ou crues, avec du poivre dessus, ou en ragoût, & de cette sorte : ouvrez vos Huîtres, mettez-les égoutter sur un tamis, avec un plat au-dessous ; faites fondre un morceau de beurre frais dans une casserole, puis jettez-y une pincée de farine, & faites un roux : ajoutez-y de petites croûtes de pain, jettez vos Huîtres dans ce roux, faites-leur faire cinq ou six tours sur le feu, assaisonnez-les de poivre, persil, ciboule, & mouillez-les moitié de leur eau, ou de bouillon de poisson, si vous en avez, sinon d'eau chaude, & voyez si le ragoût a de la pointe.

HUMEURS FROIDES. (Onguent contre les) Prenez des fleurs de troëne, telle quantité qu'il vous plaira, mettez-les dans une bouteille de verre remplie au tiers d'huile d'olive, laissez la bouteille au soleil jusqu'à ce que les fleurs étant fondues, le tout se change en un baume, dont on pansera tous les jours les Humeurs froides, les écrouelles ou ulcéres, & les tumeurs scrophuleuses.

HURE DE SANGLIER. Piéce du sanglier, dont on fait beaucoup de cas dans les grandes tables.

MANIERE de l'aprêter. Faites-la d'abord passer par un feu clair, puis frottez-la bien fort avec une brique pour en ôter le poil, nettoyez-la bien avec un couteau, désossez-la, ôtez les deux mâchoires, séparez la peau en dessous, mais laissez-la tenir par-dessus, faites pénétrer du sel dans toute la chair, recouvrez-la de la peau, ficelez-la; envelopez-la dans un linge, mettez-la dans un grand chaudron presque plein d'eau avec toutes sortes de fines herbes, feuilles de laurier, clous de girofle, muscade écrasée; sel, poivre, oignon, panne de cochon: lorsqu'elle est à demi cuite, versez dans le chaudron la valeur d'une pinte de bon vin, & achevez de la faire cuire: ce n'est pas trop de dix à douze heures pour qu'elle soit cuite comme il faut; étant cuite, laissez-la refroidir dans son bouillon, ensuite retirez-la: on la sert dans un plat toute chaude, entiére ou par tranches.

HYDROMEL. Liqueur en usage dans les pays où le raisin ne peut faire de bon vin, comme en Pologne & en Moscovie. Mettez dans un chaudron de l'eau de fontaine ou de riviére, faites-y dissoudre la quantité nécessaire de miel blanc, c'est-à-dire, une livre de miel sur six livres d'eau: faites bouillir le tout, & écumez le miel: on connoît que le tout est cuit, lorsqu'en mettant un œuf dedans, il surnage; ensuite versez la liqueur dans un tonneau imbu d'esprit de vin ou de bonne eau-de-vie: on peut y mettre aussi de la cannelle ou du girofle, pour lui donner du goût, n'emplissez point le tonneau tout-à-fait, ne le bouchez qu'avec du linge ou du papier, de peur qu'il ne créve par la fermentation; exposez-le au soleil pendant la canicule, ou dans une étuve. Quand il commence à fermenter, débouchez le tonneau pour laisser sortir l'écume, ne le remuez point: le premier feu étant passé, bouchez-le bien, mettez-le à la cave. Pour être bon, il faut qu'il soit clair, doux & piquant.

Autre maniére de faire l'Hydromel. Mettez dans un vaisseau de cuivre étamé, quatre livres de miel blanc, & vingt livres d'eau de pluie, faites-les cuire ensemble par un petit feu, jusqu'à la consommation d'environ le tiers de l'humidité, & cependant écumez la liqueur, versez-la dans un

baril, seulement jusqu'aux deux tiers, exposez-la à la chaleur du soleil, ou dans une étuve pendant quarante jours, ou jusqu'à ce que la liqueur ne fermente plus, l'agitant de tems en tems; ensuite bouchez-le avec le bondon, & gardez-le dans la cave.

Il fortifie l'estomac, réjouit le cœur: il est propre pour exciter le mouvement des esprits; il est aussi agréable au goût que du vin d'Espagne: on s'en sert deux ou trois mois après qu'il est fait. Il s'apelle Hydromel vineux, selon cette derniére maniére.

HYDROPISIE. Maladie des plus difficiles à guérir. Celle qui dérive du propre vice du foie se guérit rarement. L'Hydropisie est un amas de sérosités extravasées, ce qui arrive lorsque la lymphe s'échape du sang, inonde les muscles ou les parties graisseuses qui sont sous la peau. On distingue l'Hydropisie par divers noms, selon les divers endroits qui sont occupés par l'eau penchée.

1°. L'Hydropisie de *poitrine* est un épanchement d'eau dans la poitrine: on la reconnoît pour telle, lorsque le malade est attaqué d'une difficulté de respirer, sur-tout vers le soir, qu'il est obligé de passer les nuits entiéres dans un fauteuil, en s'apuyant en devant sur une table. Pour remédier à cette maladie, on doit mettre en usage les purgatifs & les apéritifs, & s'ils ne font rien, on doit en venir à l'opération de l'empiême.

2°. L'Hydropisie *ascite* vient également d'une humeur aqueuse qui inonde le ventre, c'est la plus ordinaire de toutes: on la connoît par l'élévation du ventre & la maigreur de tout le corps, & par le sentiment d'une eau flottante dans le ventre. En outre, le ventre tombe du côté où le malade se couche, le nombril s'allonge, la région des reins forme ce qu'on apelle le bourlet, les pieds & les jambes s'enflent, le malade a une soif ardente, & une difficulté de respirer. Cette espéce d'Hydropisie est très-difficile à guérir, & elle a besoin de fréquens purgatifs pour évacuer les sérosités; mais pour faciliter l'effet des remédes, on doit, avant que de les pratiquer, faire la ponction. 2°. Le malade doit s'abstenir de boire le plus qu'il peut, ne manger que des viandes desséchantes, pain sec, chair bien rôtie, s'abstenir de tout potage & fruits, & faire le plus d'exercice qu'il pourra.

Remédes pour cette sorte d'Hydropisie. Prenez des limaçons avec leurs coquilles, faites-en un cataplasme, appliquez le tout sur le ventre, & l'y laissez jusqu'à ce qu'il se détache de lui-même: donnez au malade deux fois la semaine plein la moitié d'une coquille d'œuf de jus de racine d'iris de jardin, dépuré par rélidence avec eau, mêlée avec un jaune d'œuf frais à demi cuit.

3o. L'Hydropisie apellée *tympanite*, est aussi un amas d'eau dans le ventre mêlé de vents : dans cette sorte d'Hydropisie, le ventre étant frapé, rend un son aprochant de celui du tonneau : il ne tombe pas du côté que le malade se tourne : les pieds & les jambes ne sont point enflées. Le malade doit s'abstenir de viandes solides, sur-tout le soir : il peut encore user du remède suivant. Prenez une dragme de racine d'aunée, autant de baies de genièvre & autant de réglisse, mêlez le tout, & le réduisez en poudre : faites prendre au malade une dragme de cette poudre dans un demi-verre de vin blanc, pendant trois jours & le matin.

Il y a encore une autre sorte d'Hydropisie apellée *Leucophlegmatique*, dans laquelle les jambes & le visage sont enflés & souvent froids. On doit user de remédes qui évacuent le flegme : on peut encore se servir du remède suivant. Faites bouillir trois dragmes de tendrons de couleuvrée, dans la décoction de laquelle vous ferez infuser trois dragmes de séné, & y délaierez une once de syrop de nerprun.

Après les purgatifs, on doit employer les sudorifiques, qui ne vaudroient rien dans les autres espéces d'Hydropisies. Pour cet effet, usez de ce remède : prenez demi-once de baies de genièvre concassées, faites-les bouillir avec une chopine d'eau & chopine de vin blanc, à la réduction de la moitié, faites-en deux doses, que le malade prendra deux jours de suite, le matin, un peu tiédes, & couvrez-le un peu plus qu'à l'ordinaire.

Ou bien, apliquez sur les parties enflées des feuilles vertes de bardane legérement broyées : elles attirent les eaux par les pieds.

En général, les Hydropiques doivent s'abstenir de tous les alimens cruds & indigestes, & capables de causer des vents, souper fort legérement, ne boire que de la tisane, ou tout au plus un demi-septier de vin, & préférer le blanc au rouge : leur potage doit être fort mitonné, & le bouillon presque tari : ne manger que du rôti ou des œufs frais, ou de la gelée de viande, ou des biscuits : prendre trois bouillons à la viande par jour, & faire autant d'éxercice que leurs forces le permettront.

Il est prouvé, par plusieurs expériences raportées dans le Journal d'Angleterre, que des personnes Hydropiques ont été guéries sans autre remède que se faire frotter, avec la main un peu chaude, le ventre d'huile d'olive tous les jours matin & soir jusqu'à guérison, pendant trois semaines.

HYPOCONDRIAQUES. (affections) Prenez des racines d'oseille, de fraisier, de persil, de chicorée sauvage, de chacune une demi-once : lavez-les, ratissez-les & coupez-les par morceaux, faites-les bouillir avec une demi-

livre de rouelle de veau dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à deux bouillons : ajoutez-y la derniére demi-heure des feuilles de bourrache, de buglose, de chicorée sauvage & d'aigremoine, de chacune une demi-poignée ; passez ensuite par un linge avec une legére expression, & partagez en deux bouillons à prendre pendant un mois, un le matin à jeun, & l'autre sur les cinq heures du soir ; faites-y fondre dans chaque bouillon un gros de sel de glauber. Ces bouillons purifient le sang, tempérent les humeurs, levent les obstructions des viscéres ; on s'en sert dans la cachéxie, la mélancolie, la chaleur d'entrailles, les constipations, & dans toutes les affections Hypocondriaques, & sont fort bons pour les tempéramens secs, bilieux & échauffés. On doit les prendre au Printems & en Automne, en se purgeant quelques jours après les avoir commencées, & en les finissant. *Voyez* Dyssenterie & Mélancolie.

HYPOCRAS. Mettez deux pintes de bon vin dans une terrine, pilez un demi-gros de bonne cannelle, un ou deux grains de poivre blanc, un peu de poivre long, la moitié d'un petite feuille de fleurs de muscade, deux douzaines de grains de coriandre, le tout pilé séparément ; une livre ou cinq quarterons de sucre concassé, puis six amandes douces, un demi-verre de bonne eau-de-vie ; mettez tout cela dans votre vin, laissez infuser le tout pendant une heure, couvrez-le exactement, remuez-le de tems en tems avec une cuiller, pour faire fondre le sucre : l'infusion étant faite, mettez-y un demi-verre de lait ; passez le tout à la chausse, remettez deux ou trois fois dans la chausse la premiére liqueur qui tombe, jusqu'à ce qu'elle soit claire, & bouchez bien la bouteille où sera tombée la liqueur ; il faut qu'elle soit pleine, & qu'on y ait mis un entonnoir. L'Hypocras fortifie l'estomac, le cœur, le cerveau ; il nuit aux bilieux & migraineux.

HYPOTHÉQUE. (l') On apelle ainsi le gage ou sûreté que donne sur ses immeubles un Débiteur à son Créancier, c'est-à-dire, qu'il les engage & les affecte au paiement de sa dette. Il y a deux sortes d'Hypothéques : la légale, & la conventionnelle. L'Hypothéque légale ou tacite, est celle qui est introduite par la loi sans la convention des Parties. Par éxemple, la femme a une Hypothéque tacite, tant sur les biens de ceux qui lui ont promis la dot, que sur ceux de son mari ; le mineur l'a pareillement sur les biens de son tuteur, pour le reliquat de son compte ; le légataire sur les biens du testateur.

L'Hypothéque conventionnelle s'acquiert, 1°. en vertu d'un contrat passé par-devant Notaires ; 2°. Par les Jugemens ou Sentences de condamnations sur les biens du condamné, du jour qu'elles ont été rendues, pourvu qu'elles

aient été confirmées par Arrêt, ou qu'il n'y en ait point eu d'apel ; 3°. par les promesses sous seing-privé, mais seulement du jour qu'elles sont reconnues en Justice, ou qu'elles ont été reconnues véritables, si le Débiteur les avoit déniées.

L'Hypothéque produit deux effets : le premier est le droit de suite sur les immeubles hypothéqués, c'est-à-dire, que le Créancier qui a Hypothéque sur un immeuble, ne perd point son Hypothéque, quoique le Débiteur ait aliéné cet immeuble ; mais il a droit de faire assigner le tiers-Acquereur en déclaration d'Hypothéque, pour le faire condamner à abandonner & déguerpir l'immeuble, ou payer la dette. Ce droit de suite n'a lieu que sur les immeubles ; car à l'égard des meubles, les Créanciers hypothécaires n'ont point d'action contre les Acquereurs, quand les meubles sont une fois hors des mains du Débiteur, parce qu'en France les meubles n'ont point de suite par Hypothéque. Il faut remarquer que le privilége sur les immeubles donne le même droit de suite que l'Hypothéque.

Le second effet de l'Hypothéque est le droit de préférence, que les plus anciens Créanciers en Hypothéque ont contre les Créanciers postérieurs sur le prix des immeubles vendus en Justice, pourvu qu'ils se soient opposés au décret.

L'Hypothéque est éteinte, 1°. par l'extinction & le paiement de la dette ; 2°. par la prescription, lorsque les Créanciers ont laissé jouir le tiers-Acquereur de l'immeuble hypothéqué sans trouble & sans empêchement, après dix ans entre presens, & vingt ans entre absens, âgés & non privilégiés : 3°. lorsque l'immeuble a été vendu par décret, & que les Créanciers hypothécaires ne s'y sont pas opposés : 4°. lorsque le tiers-Acquereur d'un office, ou d'une rente sur l'Hôtel-de-Ville a fait sceller ses provisions, ou ses lettres de ratification, sans aucune opposition de la part des Créanciers.

Les immeubles hypothéqués aux Créanciers d'un Débiteur, peuvent être vendus de plusieurs maniéres : 1°. volontairement, par le Débiteur : 2°. par décret : dans ce cas les Créanciers hypothécaires sont colloqués sur le prix, suivant l'ordre de leurs Hypothéques, lorsqu'ils ont formé leur opposition au décret.

HYPOTHÉQUE. (déclaration d') C'est une demande faite par un Créancier, contre l'Acquereur d'un immeuble affecté & hypothéqué à une rente ou à une dette dûe par le Vendeur. Pour faire assigner en déclaration d'Hypothéque ; il faut avoir un titre qui porte éxécution parée, c'est-à-dire, un Acte par-devant Notaire, ou un Jugement qui puisse s'éxécuter sans délai : afin qu'il ait la force de faire sortir l'héritage de la main de l'Acquereur, & le faire passer en

celle de la Juſtice, pour enſuite le faire décréter ſur un Curateur, & ſe faire payer de ſon dû ſur les deniers de la vente. Mais avant d'intenter cette demande, on eſt tenu de diſcuter le Débiteur, c'eſt-à-dire, de ſaiſir & faire vendre tous ſes biens, avant de pouvoir agir par déclaration d'Hypothéque contre un tiers Détenteur.

2°. On ne peut intenter cette demande que contre l'Acquereur de l'immeuble aliéné par le Débiteur; 3°. on ne la peut faire contre celui qui n'a point acquis l'héritage du Débiteur du Créancier, mais d'un autre qui en étoit Propriétaire; car il faut que le titre d'acquiſition procéde du Débiteur du Créancier qui forme cette demande: ainſi celui qui ne tient l'héritage qu'à titre de Fermier, ne peut pas être aſſigné en déclaration d'Hypothéque, parce qu'il n'eſt pas Propriétaire. Lorſque l'Acquereur de l'héritage ne peut par aucun moyen défendre à la demande en déclaration d'Hypothéque, il doit ſe libérer en reconnoiſſant la rente, & en payant les arrérages échus, ou abandonner l'héritage par un acte de déguerpiſſement qu'il fait au Greffe de la Juriſdiction, & qu'il fait ſignifier au Demandeur; alors l'héritage eſt vacant, & on lui crée un Curateur.

HYSOPE. Plante aromatique qu'on cultive dans les jardins, où on la met en bordure: elle eſt de bonne odeur; elle ſe multiplie mieux de rejettons que de graine: il faut les déplanter tous les deux ans. On fait uſage de ſes feuilles dans les maladies du poumon, comme la toux, l'aſthme; mais les fleurs ſont préférables aux feuilles; on en fait un ſyrop & un vin aromatique.

J

JACHÉRES. On apelle ainſi les terres qu'on laiſſe repoſer. Voici les avantages que l'on retire des Jachéres. Un bon économe qui laiſſe repoſer, tous les ans, le quart ou le tiers de ſes terres alternativement, épargne par-là, 1°. le tiers du bétail néceſſaire, tant pour les labours que pour les charrois, achat & nourriture de chevaux, frais du Charron & du Maréchal: 2°. les gages & nourriture de deux Domeſtiques: 3°. le tiers de la ſemence: 4°. les fruits en ſont plus purs; ils ſont mieux débarraſſés des mauvaiſes herbes: 5°. la terre pouſſe plus de tiges & de plus grands épis, & on recueille plus de grain & autant de paille qu'auparavant & plus forte, ce qui rend le fumier meilleur: ainſi la terre fait preſque la reſtitution de ce qu'elle avoit manqué de raporter: 6°. les frais de la récolte ſeront moindres; il faudra moins de fourrage pour les beſtiaux, & on pourra

pourra les conduire dans les chaumes ; 7°. les travaux du labourage se pourront faire plus à l'aise & avec plus d'ordre.

JACINTHES. La Jacinthe est une plante bulbeuse : il y en a beaucoup de sortes, & toutes différentes par leurs couleurs. Ses fleurs ressemblent à de petits godets qui sortent de leur tige, attachés séparément sous une petite queue. Les Jacinthes orientales sont fort estimées des Fleuristes, sur-tout lorsqu'elles sont doubles, c'est-à-dire, qu'elles sont d'un beau bleu ou de couleur de porcelaine. Les Jacinthes veulent être exposées au soleil, & dans une terre de potager : on leur donne la profondeur d'un demi-pied, & autant de distance de l'un à l'autre, & au bout de trois ans on les léve. Il y a encore des Jacinthes d'Inde, qui sont de deux sortes : la premiére est le polianthe étoilé, qui produit à sa cime comme un gros épi, composé de plusieurs boutons, lesquels s'écartant forment un bouquet d'étoiles variées de blanc & de bleu. La seconde est la tubéreuse : celle-ci est composée de plusieurs tiges, qui soutiennent à leur extrémité des fleurs blanches d'une odeur agréable, mais très-forte, & qui porte à la tête de bien des personnes : cette plante n'ouvre que quatre ou cinq de ses feuilles à la fois ; elles ont la figure & la blancheur des Jacinthes orientales : elle se multiplie d'oignons, qui sont fort gros, & elle demande le grand soleil.

JALAP. Racine médicinale qui vient des Indes Occidentales : la bonne est de couleur grise, d'un goût un peu âcre, difficile à rompre avec les mains ; elle purge beaucoup, & principalement les séreusités. Son usage est dans l'hydropisie, la goutte, les obstructions. La dose en substance est de demi-scrupule à un scrupule : la meilleure maniére de donner le Jalap, c'est en boisson dans du vin blanc qu'on a fait infuser vingt-quatre heures avant que de le prendre, parce que le vin a alors tout le tems d'ouvrir les pores de la plante, & de le disposer à agir avec plus de facilité : c'est un excellent purgatif dans tous les cas où il s'agit de faire évacuer des humeurs séreuses ; mais on ne doit point le donner dans les fiévres aigues, ni aux personnes d'un tempérament sec & chaud.

JALLONS. Instrument de nivellement : ce sont des bâtons bien droits, hauts de cinq à six pieds, bien unis sur le bout d'en-haut, où l'on met un papier blanc pour qu'on les voye de loin bien distinctement.

JAMBES. Maux de Jambes des chevaux enflées par coup de pied, ou par courses, ou longs voyages, ou autrement.

Reméde. Prenez trois pintes de lie de vin de la plus épaisse, une livre de vieux oing : faites bouillir le tout une demi-heure, puis mettez-y une livre de poix de Bourgogne, une livre de térébenthine commune, une livre de miel com-

mun, mettez-les sur le feu, jusqu'à ce que le tout soit incorporé; ajoutez-y huit onces de bol fin en poudre, & ôtez du feu; remuez encore un quart-d'heure : appliquez ce remède au mal de la Jambe.

Ou si l'enflure vient d'un coup de pied, prenez demi-septier de bon vinaigre, demi-livre de graisse blanche, & une once de fleurs de soufre : mêlez bien le tout, & graissez l'endroit où il y a enflure.

JAMBES. (foiblesse des) Remède. Trempez des linges pliés en sept ou huit doubles dans l'eau de colcothar : c'est une eau dans laquelle on a fait infuser pendant dix à douze heures plusieurs grains de colcothar : par exemple, douze grains sur trois chopines d'eau commune; remuez le vase où est cette eau, avant de vous en servir, & faites-en chauffer la quantité nécessaire : appliquez les linges sur les Jambes. Si on fait usage de ce remède pour des enfans, on leur aplique des compresses, non-seulement sur les genoux & les Jambes, mais sur les reins. La vertu de cette eau leur fortifie les Jambes, & les fait marcher bien plutôt : elle est encore fort bonne pour les dépôts d'humeurs sur les genoux & autres parties, dont ils empêchent l'usage, comme érésipelle, contusion, brûlures, chûte de fondement & de matrice, pourvu que les ligamens ne soient pas rompus.

Autre remède. Prenez des feuilles d'hieble, de marjolaine & de sauge, de chaque part, égale quantité; pilez-les bien, exprimez-en le suc, versez-le dans une bouteille, bouchez la bouteille avec de la pâte, enveloppez même de pâte la bouteille entière, mettez-la au four échauffé à l'ordinaire, & l'y laissez autant de tems qu'il en faut pour cuire un gros pain, puis ôtez-la, laissez-la refroidir, ôtez la pâte, cassez la bouteille, prenez la matière que vous trouverez épaissie en forme d'onguent. Faites fondre cet onguent avec de la moelle de jarret de veau, par égales parties de l'un & de l'autre; frottez-en souvent le derrière des cuisses & des Jambes. Ce remède est fort bon, tant aux enfans, qu'aux grandes personnes, dont les nerfs sont affoiblis & relachés. *Voyez* Enflure & Ulcére.

JAMBES (Maux des) des chevaux, causés par les crevasses & les mauvaises eaux. Les crevasses viennent aux pâturons; c'est une humeur âcre qui les fait ouvrir.

Remède. 1°. Coupez le poil en cet endroit; s'il n'y a aucune enflure, on y aplique l'onguent de Cocher pour les dessécher : si la chair paroît vilaine, apliquez-y de l'esprit de vitriol, & après frottez les crevasses avec de l'eau-de-vie & de l'huile de lin mêlées.

2°. Les mauvaises eaux : c'est un pus âcre qui sort par les pores. Remède : saignez le cheval, donnez-lui tous les matins une décoction faite de buis rapé, prenez une livre

de savon noir, un verre d'esprit de vin, mettez-les avec deux onces de sel ordinaire en poudre, & trois onces d'alun brûlé; faites épaissir le tout avec un peu de farine, & appliquez-le sur le mal sans l'envelopper; le lendemain nettoyez l'endroit avec de la lessive neuve, & réitérez l'application.

JAMBE d'oiseau rompue. Pour guérir les oiseaux de cet accident auxquels ils sont sujets, on doit leur ôter les bâtons sur lesquels ils se perchent, & mettre leur boire & manger au bas de la cage, avec du menu foin & de la mousse tout autour.

JAMBON. On fait les Jambons de la cuisse ou de l'épaule de cochon. Manière d'en faire. 1°. Faites infuser pendant vingt-quatre heures, dans une saumure faite avec sel & salpêtre, du thym, du laurier, basilic, sarriette, genièvre, après avoir mouillé ces herbes avec de l'eau & de la lie de vin. Passez au clair cette saumure, & mettez-y tremper les Jambons pendant quinze jours: ensuite laissez-les égoutter, & mettez les fumer à la cheminée; lorsqu'ils sont secs, frottez-les avec de la lie de vin & du vinaigre. Quand vous voudrez les faire cuire, n'ôtez que le mauvais, mais point la couenne; faites-les dessaler dans l'eau deux ou trois jours, mettez-les dans une marmite pas plus large qu'il ne faut, & enveloppés d'un torchon; mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racine, oignons, fines herbes, & faites-le cuire pendant cinq ou six heures à petit feu: étant cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, puis retirez-le: enlevez-la couenne sans ôter la graisse, & mettez par-dessus du persil haché, un peu de poivre, chapelure de pain, & passez par-dessus une pelle rouge.

Essence de Jambon. Garnissez le fond d'une casserole de petites tranches de Jambon, après les avoir bien battues; laissez-les suer sur un fourneau, mettez-y un peu de lard fondu & de farine, remuez le tout, & le mouillez d'un jus de veau, assaisonné de ciboules, clous, champignons hachés, fines herbes, quelques croûtes de pain, filet de vinaigre; tout étant cuit, passez-le par le tamis: ce jus vous servira pour toutes les sauces où il entre du Jambon.

Sauce au Jambon. Coupez trois ou quatre tranches de Jambon, mettez-les dans une casserole, faites-les suer sur un fourneau, poudrez-les d'une pincée de farine, mouillez-les de jus, assaisonnez-les de poivre & de bouquet, faites-les mitonner à petit feu, passez la sauce au travers d'un tamis: on s'en sert pour toutes sortes de rôts de viande blanche.

JAN ou Jonc-marin. *Voyez* Jonc.

JANTES (les) sont les parties des roues de charrette ou de toute autre voiture, sur lesquelles les bandes de fer sont attachées avec de gros clous. Elles doivent être bien

chantournées, & elles se débitent depuis huit pieds huit pouces, jusqu'à trois pieds de long.

JANVIER. Travaux à faire pendant ce mois. Comme le froid ou le mauvais tems obligent de rester à la maison, on doit profiter de cet intervalle pour raccommoder tous les instrumens du labourage, tels que charrettes, charrues, harnois, & apprêter les échalas pour la vigne : travailler aux chanvres & aux lins, saler les cochons. Quand le tems permet de sortir, on doit tailler la vigne, couper les saules & les peupliers, fumer les arbres qui languissent, enter ceux qui sont hâtifs, labourer les terres legéres, relever les fossés, couper des bois pour les espaliers & les treilles, tailler les arbres des jardins, piocher les framboisiers, couvrir les plantes des fleurs qui craignent le froid, mettre à l'abri des trop grandes pluies les anemones & les jeunes plantes semées dans des pots ou caissier.

JARDIN (un) est une terre cultivée qu'on ménage ordinairement derriére une maison pour lui donner de l'air, pour se promener, & pour lui servir d'ornement.

Un Jardin, pour être agréable & utile, doit être placé dans un bon fonds de terre, c'est-à-dire, que la terre n'en doit être, ni trop humide, ni trop séche, ni trop difficile à labourer. 2o. Sa situation doit être à mi-côte, parce que les terreins, aprochant du vallon, sont excellens pour les potagers, & que ceux qui sont un peu élevés conviennent aux arbres fruitiers. 3o. Son expositon doit être favorable, & jouir des divers aspects du soleil : celle du Midi est préférable à toutes les autres, tant pour les terres froides & humides ; mais dans les terres legéres, celle du Levant est meilleure. Au reste, c'est le climat du Pays qui doit servir de régle ; car dans les Pays froids, l'aspect du Midi est le meilleur : d'ailleurs, on doit placer les arbres vr les côteaux dont les aspects leur sont les plus favorables, & à défaut de côteaux, on peut élever des murs. En général, comme il y a toujours à craindre des vents en toutes sortes d'expositions, celles du Levant & du Midi sont sujettes à moins de ravages que le Couchant & le Nord : quoique cette derniére soit la moins estimée, sur-tout pour l'aspect principal d'un Jardin : elle est utile pour les fruits d'Eté & les légumes dans les Pays tempérés. 4o. Sa disposition ou figure, sur-tout pour un Jardin de propreté, & autant que le terrein peut le permettre, doit être de telle sorte, qu'il ait plus d'étendue en longueur qu'en sa largeur, & qu'il forme un carré long. Le bon goût demande encore que l'étendue du Jardin soit proportionnée au volume de la maison ou corps de logis principal : le parterre doit être auprès du bâtiment, & le bâtiment élevé au dessus du parterre, afin que les fenêtres du bâtiment jouissent de

la vue des fleurs qui y sont plantées. On doit laisser régner autour du bâtiment des esplanades, des boulingrins & autres piéces plates : cependant un Jardin ne doit pas être trop découvert, de peur qu'on ne voye d'un coup d'œil toute son étendue ; mais pour faire à l'œil une agréable illusion, on arrête la vue en certains endroits, par des bosquets, des salles vertes, ornées de fontaines & de figures ; on ménage les allées, on plante un bois pour couvrir les hauteurs, on remplit les fonds, tout doit paroître naturel.

5°. Sa distribution, en allées & en carrés, doit être proportionnée à l'étendue du terrein. Lorsqu'il est grand, il convient qu'on mette les fruitiers & les potagers hors du principal aspect : mais si on n'a qu'un terrein médiocre, on doit l'employer en plantes utiles, plutôt qu'en parterre & en allées d'arbres pour le plaisir. En général, la distribution la plus naturelle est de pratiquer trois allées d'un bout du Jardin à l'autre : celle du milieu doit être en face du corps de logis, être découverte, & être plus grande que les contre-allées qui régnent le long des murs ; on doit couper leur longueur par deux ou trois allées de traverse ; & si on en met un plus grand nombre, elles doivent toujours se partager en carrés égaux. Les allées sont de plusieurs sortes : 1°. les couvertes, que l'on forme avec des arbres, tels que le tilleul ou l'orme, qui par l'entrelacement de leurs branches dérobent la vue du ciel, & font respirer un air frais ; 2°. celles en perspectives, c'est-à-dire, qui sont plus larges à leur entrée qu'à leur extrémité, pour leur donner plus d'aparence de longueur : celles de traverse coupent une allée de front à angles droits. On peut ouvrir les murs à l'extrémité des allées, lorsqu'on se procure par là une agréable perspective.

Dans le milieu des carrés, qui doivent être bordés de plates-bandes, on met en buisson des arbres fruitiers, & on en met en espalier le long des murs : on met du gazon ou des fleurs dans les carrés ; ou si on aime mieux le profit, on y met des légumes, que l'on diversifie à chaque saison. Les plates-bandes, tant celles qui sont au pied des espaliers, que celles des carrés, doivent être de même longueur & n'être pas fort élevées. Lorsque le terrein est grand, on peut disposer dans des lieux convenables de petits bois en quinconces, des bosquets, des salles vertes, ornées de fontaines, des bassins, des boulingrins ou grandes piéces de gazon venu de graine de bas pré, ou avec du gazon plaqué : toutes ces piéces doivent avoir entr'elles un raport, afin qu'elles s'alignent, & qu'elles fassent des percées de vue, des enfilades, qui donnent à un Jardin un air de grandeur & de magnificence.

Lorsque le terrein est irrégulier, on s'aplique à corriger

ce défaut : par exemple, s'il eſt d'une longueur exceſſive on partage le tout en trois carrés longs ; on fait du premier un parterre, du dernier un potager, & de celui du milieu un boſquet, pour rompre la vue de cette longueur. On peut encore le varier par des cabinets de verdure, dont l'un fait face au parterre, l'autre au potager. Si le terrein eſt triangulaire, on peut lui donner une aparence de ſimétrie, en bornant le parterre par deux paliſſades, dont l'une ſera ſuivie d'un petit bois, coupé de pluſieurs allées, & l'autre ſervira à cacher le mur qui ſera derriére : en ce cas, pour mettre à profit les bouts des terreins qui ſont comme perdus, on en fait un verger, une pepiniére, une melonniére.

On doit choiſir dans le Jardin un endroit pour les fumiers, & on en fait des couches pour les melons. Les murailles d'un Jardin doivent être au moins de neuf pieds de haut : on doit faire enſorte qu'il y ait de l'eau dans les Jardins, ou du moin tout proche. On doit toujours ménager une pente continuelle à un Jardin, lorſqu'il n'en a pas naturellement, pour empêcher que l'eau des pluies ne s'y répande.

On doit éviter ſur-tout une trop grande uniformité : pour cet effet, on diverſifie les perſpectives du Jardin, afin que l'œil du ſpectateur ſoit agréablement ſurpris, lorſqu'il paſſe d'une piéce à une autre : ainſi il aime bien mieux, au ſortir d'un boſquet ou d'une paliſſade, découvrir tout-d'un-coup une plaine étendue, lorſqu'il ne s'y attend pas, que ſi, dès l'entrée du Jardin, il voyoit toute la campagne. Telles ſont à peu près les régles qu'ont données, ſur cette matiére, les Auteurs les plus eſtimés.

JARDINAGE. (le) On entend, par ce mot, tout ce qui concerne les Jardins, ou la connoiſſance même qu'on en a.

Les inſtrumens & uſtenſiles propres au Jardinage, ſont principalement des charrettes à fumier, des brouettes, civiéres, fourches, pelles, bêches, pioches, hottes, ſcie à main, ſerpettes, greffoir, croiſſant, arroſoirs, ſarcloirs, jallons pour prendre les alignemens, ratiſſoires, plantoirs, claies, paillés, playons cloches, &c.

JARDINIER (un) eſt un homme qui eſt chargé de la culture du Jardin. On doit le choiſir robuſte, d'un âge mûr : il doit être auſſi induſtrieux & expérimenté. On doit s'informer s'il entend toutes les parties de ſon art, & ſur-tout la taille des arbres, parce que cette partie demande le plus de diſcernement : il faut qu'il ſçache orner le Jardin, ſuivant les tems & les ſaiſons ; qu'il ſe connoiſſe en toutes ſortes de plantes & de fruits, en graines & en oignons, pour les ſemer & planter en tems convenable, &c.

JARS. C'eſt le mâle de l'oie. *Voyez* Oie.

JASMIN. Arbriſſeau qui porte des fleurs de ce nom. Le Jaſmin pouſſe pluſieurs tiges & feuilles d'un verd brun : ſes fleurs, qui naiſſent par bouquets, ſont blanches & d'une odeur fort douce : le Jaſmin d'Eſpagne porte des fleurs plus grandes & plus odorantes ; elles ſont blanches en-dedans & rougeâtres en-dehors : il vient de Provence comme les orangers. Il y a pluſieurs autres ſortes de Jaſmins, tels que celui d'Amérique, d'Arabie, de Catalogne, le jaune d'Inde de Virginie, le jaune jonquille, &c. Le Jaſmin ordinaire demande d'être cultivé avec ſoin : on le plante dans une terre potagére, & on lui donne quelques labours pendant l'année : on le met ordinairement le long des murs en eſpaliers : on le multiplie de marcottes & de boutures en Avril ; on doit lui couvrir le pied pendant les gelées avec du fumier ſec.

JAVAR. Maladie des chevaux. C'eſt une tumeur cauſée par une humeur corrompue, & qui eſt contenue entre cuir & chair. Le Javar vient au derriére du pâturon : c'eſt une eſpéce de clou. Il cauſe de la douleur au cheval, & le fait boiter ; c'eſt quelquefois un reſte de gourme que la nature pouſſe au-dehors, il vient auſſi de quelque coup ou meurtriſſure.

Reméde. Prenez du levain fait avec de la farine de ſeigle, & gros comme un œuf, deux ou trois gouſſes d'ail pilées, & une pincée de poivre ; mêlez le tout avec du vinaigre, & appliquez ſur le Javar, & liez bien le tout. Ce reméde fait ſortir en vingt-quatre heures le bourbillon qui eſt un morceau de chair pourrie. On guérit par le même reméde, les Javars nerveux qui viennent dans le pâturon ſur un nerf ; mais il faut frotter tous les jours la jambe avec un bon onguent. A l'égard de ceux qui viennent plus haut que le boulet, ſur le nerf ou à côté, & ſouvent vis-à-vis du mouvement du boulet, comme ils ſont fort dangereux, & cauſent une grande douleur, on doit ſaigner le cheval, lui faire bonne litiére pour qu'il puiſſe ſe coucher. 2°. Appliquer à pluſieurs repriſes ſur le Javar de la lie de vin toute froide pour faire tomber le bourbillon : ſi, après la chûte du bourbillon, le cheval boite encore, il faut donner autour du mal, une douzaine de boutons de feu & percer le cuir, continuer à appliquer des émolliens : quelquefois on eſt obligé de ſonder le Javar avec une ſonde courbée pour découvrir le fond du mal. Si on connoît que le trou du Javar va dans les tendons ou le mouvement du boulet, il ne faut point faire d'inciſion avec le couteau de feu ; mais on doit la rayer toute, des deux côtés avec le feu, depuis le jarret en bas percer le cuir, donner un bouton de feu fort large & quelques petits boutons autour du Javar. S'il y a enflure de l'autre côté du nerf, donner cinq ou ſix boutons de feu, percer le cuir, barrer la veine avec une étoile de feu,

au haut sur le plat de la cuisse, & au bas au-dessous du jarret, pour arrêter le cours des humeurs ; apliquer sur les raies de feu de la poix noire fondue, & de la bourre par-dessus ; laisser ainsi les choses pendant huit ou dix jours : donner au cheval des lavemens avec du polycreste, pour nourriture du son mouillé, & ensuite panser le mal comme une plaie ordinaire avec de l'onguent. Que si la sonde va droit à l'os, sans pénétrer dans les tendons ou dans le nerf, il faut faire incision avec le couteau de feu tranchant, de haut en bas jusqu'à l'os : faire une bonne ouverture à l'endroit où la sonde aboutit, & couper jusqu'au fond du mal ; rayer la jambe & tout le boulet avec le feu : barrer la veine en dessus, ensuite mettre de l'huile de laurier dans toutes les ouvertures faites avec le feu, de la filasse sur l'huile, & en remettre deux jours après.

A l'égard des Javars encornés, ce mal est aisé à connoître, & difficile à guérir, sur-tout au quartier de dedans. C'est une tumeur sur la couronne qui provient d'une matiére corrompue formée entre la corne & le petit pied : il faut introduire la sonde dans le trou de l'enflure, pour sçavoir où le mal peut être : car s'il entre beaucoup dans la corne & sous la couronne, le quartier qui est au-dessous de l'enflure se dessèche & se ferre, & le cheval en boite tout bas. Si on connoît par la sonde que le mal est profond entre la corne & le petit pied, & si le trou conduit la sonde bien bas, on doit commencer par desfoler, couper le poil sur l'endroit où l'on veut attaquer le tendon, ouvrir avec un bouton de feu, & apliquer des caustiques. En général, il y a deux maniéres de les guérir ; l'une avec le feu, l'autre, avec le rasoir & des caustiques : on doit sur cela consulter les plus habiles Maréchaux.

JAVELLES (les) sont les poignées d'épis que l'on étend par terre à mesure qu'on scie le blé, & afin qu'il séche avant qu'on le mette en gerbes.

JAUGE, instrument de Jardinier. C'est un bâton fait exprès pour mesurer la profondeur & l'étendue des tranchées, qu'ils font lors de la fouille des terres du jardin, afin de les faire toutes égales.

JAUGE (la) est l'art de connoître quel est le contenu ou capacité de quelques vaisseaux que ce soit, par raport à une certaine mesure. On apelle aussi de ce nom l'instrument qu'on a imaginé pour jauger, & qui en certains Pays est une verge de de bois ou de fer, recourbée en l'une de ses extrémités, sur laquelle sont marquées plusieurs divisions, qui servent à faire connoître par réduction la capacité des vaisseaux, relativement à une mesure déterminée. A Paris & aux environs, on se sert d'un bâton carré de bois ou de métal, ayant sur chaque côté quatre ou cinq lignes de

largeur, & environ quatre pieds & deux ou trois pouces de longueur.

Comme les vaisseaux, avec les liqueurs qu'ils contiennent, ont ordinairement trois dimensions, longueur, largeur & profondeur, il faut nécessairement avoir une mesure exacte de ces trois espéces d'étendue, pour sçavoir au juste ce qu'ils contiennent. C'est ce qu'on fait en les mesurant sur la Jauge: pour cet effet, on marque sur cette Jauge la mesure que doit avoir chacun des vaisseaux, qui sont en usage dans le Royaume; par exemple, si c'est un muid, un demi-muid, ou une queue, ou une demi-queue, ou une pipe, &c. selon l'usage des diverses Provinces. On peut jauger toutes les piéces irréguliéres sur ces différentes sortes de mesures: or, comme dans les corps longs & ronds, la largeur est égale à la profondeur, il suffit de marquer sur la Jauge, la longueur & la profondeur, pour juger de la contenance d'une piéce. Ces deux dimensions sont marquées sur les quatre côtés de la Jauge, divisés en pieds de roi, chaque pied en douze pouces, & chaque pouce en douze lignes. Le pied se marque par douze points posés en face; le pouce par un seul point ou par une ligne entiére, ou par un trait. On marque en caractéres les différentes piéces réguliéres que l'on veut jauger: ces caractéres ou lettres se placent en douze points de chaque côté: l'un marque la longueur, l'autre la profondeur; on marque la qualité ou caractére du muid & du demi-muid, sur le premier côté de la Jauge, & on marque celui de la queue d'Orléans & de quarteau sur le second, & ceux des autres Provinces sur les deux autres côtés. Au-dessus du caractére de chaque piéce, on marque deux ou trois points, éloignés les uns des autres, pour désigner un demi-septier de liqueur, valant huit pintes, excédant la juste mesure du tonneau.

Pour faire usage de cette sorte de Jauge, on doit, 1°. prendre la hauteur du fond de la piéce, & pour cela poser la Jauge sur un des jables (entailles qui sont faites dans les douves) au point où est marqué le pied de Roi, & exactement sur le milieu du fond, qu'elle divisera en deux parties égales: ensuite on regarde le point de la Jauge qui touche à l'autre jable; si ce point est celui du caractére de la piéce, son fond est de bonne Jauge; s'il excéde, on voit de combien, par les points qui marquent les demi-septiers: on doit écrire le nombre de ces demi-septiers excédans, pour les joindre au nombre de ceux que l'on trouve en mesurant la longueur de la piéce. On doit mesurer les deux fonds, pour voir si l'un n'a pas plus de diamétre que l'autre; faire attention à l'enflure de la piéce, pour voir ce qu'elle peut donner d'excédent, & pour cela, faire entrer la Jauge dans la piéce par le bondon jusqu'au fond; on voit

par-là l'intervalle qu'il y a entre le diamétre du milieu & le diamétre du fond, on la raporte à l'espace des septiers du fond, & on compte autant de septiers qu'il s'en trouve de marqués par les deux excédens.

2°. On prend la longueur de la piéce de la même maniére qu'on a pris sa hauteur; &, s'il se trouve de l'excédent, on le joint à celui du fond, pour en composer un excédent total. On doit encore observer la forme & la situation des douves; s'il ne s'en trouve point quelqu'une enfoncée: si les fonds ne le sont pas aussi; si la piéce n'est point rognée: car, en tous ces cas, il faut diminuer par proportion, ce que l'on y trouveroit d'ailleurs d'excédent.

JAUNISSE (la) est une bile répandue par tout le corps. Remédes. Prenez trois poignées de fraisier, feuilles & racines, trois onces de raisins secs; faites cuire le tout dans de l'eau de fontaine: usez souvent de cette boisson, qui, par elle-même, est agréable: ou faites infuser la racine de grande éclaire, hachée menu, dans du vin, lequel prend une couleur jaune: ou mêlez une once de poudre menue de corne de cerf avec autant de poudre d'acier: mettez une demi-dragme de ce mêlange avec une dragme de sucre dans du jus de pois chiches, rouges, bien cuits, & le faites avaler douze ou quinze jours, tous les matins à jeun, à la malade de la Jauniſſe & des Pâles-Couleurs.

Notez que les remédes contre la Jauniſſe, doivent être continués long-tems, parce que c'est une maladie rebelle; ainsi, tant que les urines sont tenues & claires, il ne faut point discontinuer.

JAUNISSE des arbres. *Voyez* Arbres.

JETS D'EAU (les) sont des embellissemens des Jardins; c'est un mouvement de l'eau que l'on fait élever en l'air, qui procure le jet d'eau: or, l'eau s'élance en l'air, lorsqu'après être tombée d'un réservoir par un tuyau de conduite, elle en sort par un ajutage, & alors la vîtesse qu'elle acquiert en descendant, lui fait faire un Jet, qui est haut à proportion du réservoir.

Maniére de pratiquer un Jet d'eau. 1°. Lorsque le bassin est fait, il faut faire un regard à l'extrémité de la conduite, & y mettre à l'entrée un robinet de cuivre, proportionné au diamétre de la conduite, de maniére qu'il passe autant d'eau par le trou de la canelle que par le trou du tuyau. Ce robinet est pour faire vuider la conduite, & pour faire monter l'eau.

2°. Mettre au centre du bassin un tuyau montant, qu'on apelle souche, au haut duquel on met l'ajutage qui doit former le Jet d'eau. Les meilleurs sont ceux qui n'ont qu'une sortie, & qui se terminent en pointe. Il faut nécessairement que l'eau soit forcée dans ce tuyau montant & dans l'aju-

sage, pour former le Jet d'eau : mais pour bien faire jaillir les eaux, il faut proportionner la grosseur des conduits avec la souche & l'ajutage ; c'est-à-dire, que pour faire jouer un Jet, dont l'ajutage est de quatre à cinq lignes de diamétre, qui font une sortie d'un peu plus d'un pouce, il faut une conduite d'un pouce & demi de diamétre ; pour un Jet de six à sept lignes, il faut une conduite de deux pouces : ainsi des autres. La régle générale est, que la sortie des ajutages doit être quatre fois plus petite que l'ouverture des tuyaux de la conduite : il est constant que plus les conduites sont grosses, mieux les eaux vont. On doit encore observer que, pour le succès des Jets d'eau, il faut que la conduite, au sortir du réservoir, ait deux pouces de plus de diamétre, que dans sa construction : ainsi, si elle a quatre pouces, on lui donnera six pouces au fond du réservoir, afin que l'eau sorte plus promptement, & donne plus de charge au Jet. Au reste, on doit toujours faire passer les tuyaux sur le plafond du bassin, & jamais au-dessous, pour pouvoir remédier aux accidens.

L'eau remonte presque aussi haut que l'endroit dont elle part : ainsi, en nivellant le terrein, depuis le réservoir jusqu'au bassin, on peut connoître quelle hauteur auront les Jets d'eau : cependant on doit mettre environ un pied de moins par cent toises.

IF. (l') Petit arbre toujours verd, d'un grand usage dans les jardins. Il croît dans les montagnes & lieux pierreux, son bois est dur & rougeâtre & presque incorruptible, on seme la graine à l'ombre en Octobre sur planches couvertes d'un doigt épais de terreau à plein champ & à claire voie, il est long-tems à lever : il prend toute sorte de forme par la tonture ; on en fait des palissades, des banquettes, des formes de buisson : ceux de marcotte sont les meilleurs pour cet usage. Les Ifs venus de graine sont les plus estimés. Quand les plants sont levés, on les arrose ; devenus assez forts, on les transplante plus au large, ou leur donne trois labours tous les ans, & au bout de quatre ou cinq, on les ôte de la pepiniére pour leur donner place dans les jardins : son bois est propre à faire des peignes, des arcs, des marche-pieds, des toupies, &c.

IMMEUBLE. On apelle ainsi ce qui, par sa nature, ne doit point changer de place, comme les maisons, les terres ; on donne encore ce nom aux droits ou actions. Il est important de sçavoir distinguer ce qui est meuble d'avec ce qui est immeuble : car il y a une infinité de choses qu'on croiroit meubles, & qui sont néanmoins Immeubles : ainsi, tout meuble incorporé à l'Immeuble par le Propriétaire pour perpétuelle demeure, est réputé Immeuble : les moulins, (non ceux qui sont sur les bateaux,) les pressoirs, le blé & autres grains, les foins, les bois, tant qu'ils sont

sur pied, sont Immeubles ; le poisson dans l'étang, les pailles, fumiers, les ruches à miel, les pigeons dans un colombier à pied, sont aussi Immeubles. Les Immeubles se réglent par la coutume du lieu où ils sont situés : le décret, la rescision, le retrait lignager, la suite par hypothéque, n'ont lieu qu'en Immeubles.

Il y a des Immeubles par fiction : ce sont des meubles qui ont pris la qualité d'Immeubles : ce qui arrive, premiérement, quand le meuble est uni & incorporé à l'Immeuble ; 2°. quand il représente l'Immeuble, comme sont les matériaux d'un édifice démoli ; 3°. quand il est réputé Immeuble par la disposition de la Coutume, comme sont les rentes constituées ; 4°. quand il est destiné Immeuble & qu'on lui a donné cette qualité. Cette destination ne se fait que par contrat de mariage, & lorsque la Coutume du lieu le permet : telle est une somme de deniers, ou des meubles meublans, qui, dans ce cas, peuvent être réputés Immeubles par la volonté des Parties. Il y a des cas où les Immeubles peuvent être réputés meubles : ce qui arrive lorsqu'on stipule qu'une partie des Immeubles qui composent la dot, sera ameublie pour entrer dans la communauté.

Dans les licitations des Immeubles apartenans à des mineurs, l'estimation en doit être préalablement faite par autorité de Justice, & le Juge ne doit point faire l'adjudication au-dessous de l'estimation qui en aura été faite par les Experts.

IMMORTELLE. (l') Ses fleurs sont de couleur jaune, découpées en étoile, & peuvent être gardées sans qu'elles se flétrissent : on les replante au mois de Septembre, comme les autres fleurs.

INCENDIE, ou feu qui prend à quelque bâtiment. On ne sçauroit trop se précautionner contre ces malheureux accidens, sur-tout à la campagne, où tout ce qui environne une maison est rempli de matiéres combustibles, comme les granges, les greniers à foin & à paille, les écuries, &c. voilà pourquoi les granges doivent être couvertes de tuiles & bien closes, les cheminées bien maçonnées & bien ramonnées.

Le moyen le plus sûr pour éteindre le feu d'une cheminée, est de bien boucher le bas du tuyau avec du fumier ou du foin mouillé, ou avec un gros drap bien mouillé, & qui joigne bien de tous les côtés. Il y a des gens qui conseillent de tirer quelques coups de fusil dans la cheminée, en mettant dans le fusil une charge de poudre & une petite poignée de sel sans bourrer.

Il seroit fort utile à la Campagne, où l'on n'a pas le secours des pompes, d'avoir une suffisante quantité de couperose, d'en faire dissoudre six onces par pinte d'eau que

l'on jette sur le feu ; c'est le moyen le plus prompt : mais si l'embrasement étoit violent, il faudroit abandonner une piéce, & abattre les deux suivantes pour couper le feu.

INDEMNITÉ (droit d') est un droit dû au Seigneur de fief par les Gens de main-morte, (autrement les Gens d'Eglise) lesquels, de même qu'ils ne peuvent acquérir des immeubles sans avoir pris des Lettres d'amortissement, & payé les droits à cet effet, de même aussi ils paient à ce Seigneur un droit d'indemnité. Ce droit est établi à cause du grand préjudice que souffrent les Seigneurs dans la mouvance desquels les Gens de main-morte ont acquis, parce qu'il n'y a plus de mutations fréquentes, ni par mort, ni par aliénation, à titre de vente ou d'échange, & que, par conséquent, il n'y a plus lieu pour le Seigneur au droit de relief, ni de quint & requint, & autres profits de fief. Quelquefois on convient de nommer une certaine personne, laquelle venant à mourir, ils paient un relief, & la personne qui est nommée fait la foi & hommage ; on apelle cet homme vivant & mourant.

INFÉODATION. On entend par ce terme la possession du fief dans laquelle l'Acquereur est mis par la foi & hommage qu'il a rendu au Seigneur, & par l'acte que celui-ci lui donne qu'il l'a reçu. Dans les rotures, on l'apelle mise de possession, saisine ou ensaisinement.

INFUSION (l') est un médicament interne, composé d'une liqueur chargée de quelque partie de racines, de feuilles, de fleurs, & qui se fait sans ébullition, mais seulement par la macération.

INFUSION purgative. Prenez trois dragmes de bon séné mondé, mettez-le dans un pot de fayance avec un scrupule de sel de tartre, versez dessus six onces d'eau chaude, laquelle vaut mieux qu'une décoction, pour être bien purgative ; couvrez le pot & le placez sur les cendres chaudes, pour l'y laisser pendant la nuit : le lendemain faites frémir l'infusion sur le feu, & la coulez par une étamine avec expression ; & deux heures après l'avoir avalée, prenez un bouillon aux herbes.

INSECTES qui nuisent aux plantes dans les jardins. 1°. Les tigres, petits Insectes gris & ronds qui rongent particuliérement les feuilles de poiriers en espalier. Remède. Il faut brûler à trois pieds des arbres qui en sont infectés, des branches de genet ou de fougére bien séche, & chasser la fumée sur les feuilles. 2°. Les loirs, espéce de gros rats gris : on les détruit avec des piéges, comme des 4 de chiffre ou ratiéres, bien amorcés de lard grillé. 3°. Les perce-oreilles : on les prend dans de petits cornets de papier, placés à différens endroits. 4°. Les hannetons : on secoue les branches des arbres sur lesquelles ils sont, & dans le plus fort de la

chaleur du jour, & on les écrase. Les taupes : on les détruit en jettant dans leurs trous de la poirée, ou de l'oignon, ou de la fiente de cochon. 6°. Les mulots, qui font des petites souris, & les musaragnes, qui font des petites taupes : on les détruit, ou par des piéges, ou par des cloches de melon pleines d'eau, mises à fleur de terre, & couvertes de paille. 7°. Les coupe-bourgeons ou lisettes, ou petits Insectes grisâtres, qui coupent les jeunes jets des arbres fruitiers, & font perir les greffes : on s'en garantit en emmaillottant les greffes & jets, de papier lié avec du fil. 8°. Les pucerons, qui éclosent au Printems, & se cachent dans les feuilles : il faut frotter les branches avec de la chaux vive trempée dans l'eau. 9°. Les punaises vertes & rouges : on les chasse en répandant du vinaigre sur les boutons des fleurs qu'elles mangent ; à l'égard des orangers, comme ils sont sujets à ces bêtes, on doit tailler avec soin tout le bois inutile de la tête. 10°. Les cantharides, espéce de mouches venimeuses, qui s'attachent au haut des arbres fruitiers : on les détruit en les arrosant avec de la sauge qu'on a fait bouillir dans l'eau. 11°. Les chenilles : le meilleur remède est de faire écheniller les arbres pendant l'Hiver ; & avant qu'ils poussent, on jette au feu les fourreaux des chenilles, & on enduit de vieux oing, épais d'un doigt, le tronc de l'arbre à un pied de terre. 12°. Les fourmis : on répand de la sciure de bois au pied de tous les arbres, ou on fait un cercle de glu autour. Les limaçons : on les écrase matin & soir, après la pluie. A l'égard des calendres, ou charansons. *Voyez* Blé.

INSOMNIE. Elle vient de plusieurs causes ; mais comme en général, elle est causée par une trop grande agitation du sang, on peut pratiquer les remédes suivans.

On doit, 1°. se faire saigner une ou deux fois, prendre de petites tisanes purgatives, composées avec le sené, ou le tamarin, ou la casse, user quelquefois du bain, prendre de tems en tems des lavemens, composés avec de bonnes herbes qui humectent & qui tempérent les entrailles : on peut employer encore l'eau de pourpier, ou de laitue, ou de morelle, y mêlant trois ou quatre grains de safran ; prendre des émulsions ou un lait d'amandes.

INSOMNIE. (Remède contre l') dans les fiévres aigues. Prenez un jaune d'œuf frais, & autant de gros sel, battez-les ensemble en forme d'onguent, & appliquez-le autour du front entre deux linges & compresses.

INTERESTS qu'on peut retirer de l'argent. Plusieurs causes peuvent donner lieu à répéter des Intérêts. 1°. La nature de l'obligation ; ainsi les Intérêts du prix de la vente d'un fonds sont dûs par l'acheteur, du jour qu'il a été mis en possession du fonds ; de même les Intérêts de la dot promise au mari, sont dûs, à compter du jour du mariage. 2°. Ils sont

dûs, lorsqu'il y a aliénation du principal, comme dans le contrat de constitution; on les apelle en ce cas arrérages. 3°. Lorsque par le retard du débiteur, le créancier a fait une demande en Justice de son principal & de ses Intérêts, & qu'il intervient une condamnation qui constitue le débiteur en demeure; car alors les intérêts courent du jour de la demande en Justice. 4°. Lorsque le tuteur a laissé les deniers du mineur oisifs, & qu'il ne les a pas employés dans les six mois, a compter du jour qu'il les a reçus; car en ce cas, le mineur peut prétendre les Intérêts de ses deniers. 5°. Lorsqu'ils ont été stipulés dans une transaction, dans laquelle on a réglé les prétentions à une somme qu'un tel doit donner à un tel, & qu'on est convenu qu'ils seroient dûs, dès le jour de la transaction: quoi qu'il y ait un terme accordé pour le paiement: hors ces cas, toute stipulation d'Intérêts est usuraire, a moins que la convention ne soit rendue légitime par les circonstances qui y donnent lieu comme dans le dernier exemple.

Le tuteur doit encore à son mineur les Intérêts des épargnes qu'il a faites, quand même elles proviendroient des arrérages de rente dûs par le tuteur, parce que ces épargnes forment un capital entre ses mains, qu'il est obligé d'employer utilement. 6°. Le principal obligé doit à la caution, les Intérêts des Intérêts qu'elle a payés pour lui, car les intérêts, payés par la caution, tiennent lieu de capital à son égard, puisqu'il a fourni l'argent pour les payer.

Lorsqu'un débiteur ne peut pas payer valablement, par exemple, quand il y a des saisies faites entre les mains, s'il veut empêcher les Intérêts de courir, il ne lui suffit pas de faire des offres, il faut qu'il demande par requête, la permission de faire consigner la somme qu'il doit, & qu'il consigne en effet, ou du moins qu'il y ait un Jugement qui ordonne que les deniers lui demeureront entre les mains sans intérêts.

Les Intérêts des Intérêts ne peuvent jamais être dûs, quelque retardement qu'il y ait de la part du débiteur de payer a son créancier les Intérêts qu'il lui doit, pour quelque cause que ce puisse être, ni même des arrérages de rente constituées à prix d'argent. Ils ne peuvent jamais faire un capital dont le débiteur puisse devoir de nouveaux Intérêts; mais comme les revenus d'un bail à ferme, d'un loyer de maison, & autres produits, sont un revenu naturel, & conséquemment d'une nature différente que les intérêts d'une somme, le débiteur du prix d'un bail en doit les intérêts depuis la demande suivie de condamnation.

INVENTAIRE. C'est une description des biens du défunt, délaissés après sa mort, laquelle se fait avec des formalités par des Officiers de Justice, pour maintenir les

droits de tous ceux qui peuvent y avoir intérêt, comme des mineurs, des créanciers, des héritiers, des légataires. Quoi qu'il soit libre de faire Inventaire ou non, il y a des cas où l'on est obligé d'en faire, 1°. lorsqu'un héritier veut se porter héritier par bénéfice d'Inventaire, 2°. quand le survivant des conjoints, qui a des enfans mineurs, veut empêcher la continuation de communauté, 3°. quand il y a don mutuel entre les conjoints, car le survivant doit faire Inventaire; 4°. quand celui qui est nommé tuteur à des mineurs, veut administrer la tutelle qui lui est déférée.

On entend aussi par Inventaire, la vente publique, au plus offrant & dernier enchérisseur, des meubles contenus en un Inventaire, pour empêcher le dépérissement.

CLÔTURE D'INVENTAIRE (la) est une formalité des plus importantes dans la Coutume de Paris: son effet est d'empêcher que la communauté, qui étoit entre le survivant des conjoints & le défunt, ne soit continuée entre le survivant & ses enfans, lorsqu'il y en a de mineurs. Cette clôture doit être faite au Greffe, dans les trois mois après que l'inventaire est fait: elle consiste en une affirmation qui fait le survivant des conjoints, que l'Inventaire est fidèle, qu'il n'y a rien de recelé ni d'obmis; après quoi le Greffier met au bas de l'Inventaire, qu'il a été clos de tel jour. Mais si cette clôture n'est faite qu'après les trois mois, qui sont un terme fatal, selon la disposition de la Coutume, la communauté est continuée: ces trois mois ne courent que du jour du dernier acte, qui fait la perfection de l'inventaire, (si bon semble aux enfans, dit la Coutume.)

INVESTITURE (l') est la réception en foi & hommage, par laquelle le vassal est saisi & investi du fief par son Seigneur dominant: à l'égard des censives, la quittance des droits Seigneuriaux tient lieu d'Investiture.

JONCHÉES. Ce sont des fromages faits de lait fraîchement caillé, sans pressure, & égouttés dans des paniers d'osier, du moins c'est ainsi qu'on les apelle aux environs de Paris.

JONCS. Les Joncs sont des tiges vertes, rondes ou en lames d'épée, qui n'ont ni feuilles, ni branches, & naissent dans les eaux ou proche de celles qui croupissent. Les Joncs marins, qu'on apelle sainfoin d'Espagne ou landes, croissent dans les landes & terres les plus stériles, même sans qu'on les ait semés: il est vrai que celui qui vient de semence est meilleur & plus délicat. On donne l'un & l'autre aux bestiaux, haché ou pilé, on doit couper les Joncs ainsi que les roseaux, par un beau tems, & on les laisse sur pied pendant trois ou quatre jours, afin qu'ils sèchent, on en fait aussi des toits, des paillassons, des corbeilles, des balais, &c.

JONCS MARINS. Espéce de foin, dont la tige est dure & la fleur jaunâtre : la partie du Jonc qui a poussé la dernière, est une bonne nourriture pour toutes sortes de bestiaux, bœufs, vaches, chevaux, parce que c'est la plus tendre ; on la pile dans une auge ou autre machine semblable ; le reste de la paille sert à divers usages, comme pour chauffer le four : la graine en est noire & fort menue. Pour un arpent, il en faut la valeur de trois pintes de Paris : ensuite on herse la terre. Cette plante devient grosse comme le pouce lorsqu'on la laisse trois ans sans la couper : bien des gens coupent les Joncs toujours en verd & tendres, dès la fin de l'Automne, & les fauchent ainsi cinq ou six fois l'an. On doit le semer au mois de Mars, parmi quelques menus grains, & on les récolte au mois d'Août suivant.

JONQUILLE (la) est une fleur qui vient sur tige, & qui fleurit en Mars : il y en a de diverses sortes. Les Jonquilles en général se perpétuent de semence, mais plus promptement par les oignons : on couvre les oignons de terre legére, à la hauteur d'un pied de terre grasse : on les arrose modérément ; on les léve au mois de Septembre, & on en coupe les filets & les cheveux : les blanches & les jaunes doubles font mieux dans des pots que dans des planches.

JOUBARBE. (grande) Plante qui croît sur les vieilles murailles ou masures : sa tige est haute d'un pied & demi ; il en sort deux branches qui poussent des fleurs de couleur brune. Sa décoction est bonne contre la dyssenterie : mêlée avec de l'huile rosat, & apliquée, elle guérit les douleurs de la tête. Petite Joubarbe. *Voyez* Vermiculaire.

JOURNAL. Mesure de terre à laquelle on a donné ce nom, parce qu'autrefois on entendoit par ce mot une étendue qu'on pouvoit labourer en un jour. Aujourd'hui cette mesure, apellée Journal, est différente selon les Provinces. En Bourgogne le Journal a trois cens soixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long ; ce qui fait trois arpens de l'Isle de France, & soixante-trois perches en sus : en Bretagne, le Journal a vingt-deux sillons entiers, dont chacun est de six raies, la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds.

IPECACUANHA. Petite racine médicinale qui vient de l'Amérique : la brune est plus estimée que la blanche & la rouge : elle purge par haut & par bas, & raffermit les fibres des viscéres ; elle est fort bonne contre la dyssenterie : la dose est de dix-huit grains, jusqu'à trente-six pour les plus robustes.

IRIS. (l') Plante ainsi nommée, parce que ses fleurs ressemblent à peu près aux couleurs de l'arc-en-ciel : il y en a d'une infinité de sortes, de communes, de simples, de doubles, de Perse, d'Angleterre, de Florence, de Suisse, &c.

De toutes les Iris, les unes fleurissent en Avril, d'autres en Mai : leurs fleurs changent de couleur & de figure, & contribuent à l'ornement d'un Jardin. On les multiplie par le moyen des cayeux détachés de leurs racines, lorsque les tiges sont desséchées : cette fleur demande une terre legére.

IRIS DE FLORENCE, Racine blanche, grosse comme le pouce, qui vient de Florence : la bonne doit être bien nourrie, blanche, d'une odeur de violette, d'un goût amer : elle est chaude, incisive. Son usage est dans les affections du poumon, dans la toux, l'asthme, les tranchées des enfans : elle remedie à la puanteur de l'haleine, étant tenue dans la bouche.

JUILLET. Travaux à faire dans ce mois : on doit donner le troisiéme labour à la vigne, en unir la terre, recueillir les légumes d'Eté, semer ceux d'Hiver, visiter les pommiers & pruniers, pour en ôter les fruits gâtés : c'est le tems de faire couvrir les vaches, & de vendre ou acheter des bestiaux dans les foires, nettoyer les granges, faire la moisson. A l'égard du jardin, faire de fréquens arrosemens, semer des chicorées pour l'Automne & l'Hiver, & de la laitue royale, replanter des choux blancs pour la fin de l'Automne, semer à la mi-Juillet, des pois carrés pour la derniére fois ; & pour Octobre marcotter les œillets des pêchers, si les branches sont assez fortes : à l'égard des fleurs, lever les plantes bulbeuses, & les transplanter aussitôt, & faire des marcottes d'œillets.

JUIN. Travaux à faire pendant ce mois. On doit ébourgeonner & lier les vignes, donner le second labour aux jachéres, tenir nettes les ruches, faucher les prés, faner le foin : quant aux jardins, leur donner un labour universel ; dans le potager, semer de la laitue & de la chicorée, pour en replanter le reste de l'Eté, replanter des cardes-poirées, arroser les melons deux fois la semaine, ramer des haricots, semer des pois ; à la mi-Juin, greffer à la pousse les fruits à noyau : pour les fleurs, recueillir les graines mûres, déplanter les tulipes, & replanter celles qui seront dépouillées, déplanter les anémones, enter en écusson les jasmins, orangers, rosiers, mettre des baguettes à chaque pied des beaux œillets, pour contenir les montans.

JUJUBIER. Arbre qui porte les Jujubes. Ce fruit ressemble assez aux cornouilles ; mais il est un peu plus gros & d'un rouge obscur : il a un noyau comme l'olive. Cet arbre ne vient que dans les Pays chauds, comme en Italie, Provence & Languedoc.

JULEP. Remède liquide, composé ordinairement d'eaux distillées & de quelque syrop : il différe de la potion en ce qu'il est moins chargé & plus agréable.

JULIENNES. (les) Fleurs blanches qui viennent en

forme de bouquet ; quelquefois elles sont diversifiées de blanc & de purpurin : elles se multiplient de graine, de bouture & de plant enraciné.

JURISDICTION. Ce mot, pris à la lettre, signifie l'autorité accordée par le Roi à certaines personnes, pour juger des différends des particuliers qui plaident devant eux ; mais on entend aussi par-là les divers Siéges où des Juges rendent la Justice. Il y a trois degrés de Juridiction Seigneuriale, la basse, la moyenne & haute-Justice : on n'appelle point de la basse à la moyenne, on va droit à la haute ; ainsi, pour parvenir au Juge Royal, il ne peut y avoir que deux Juridictions au plus. Il y a aussi trois degrés de Juridiction Royale : le premier est celui des Châtelains, Prévôts-royaux, ou Viguiers ; le second est celui des Baillifs, Sénéchaux ou Prélidiaux, le troisiéme est celui des Parlemens qui jugent souverainement, & en dernier ressort les apellations des Baillifs & Sénéchaux.

JUS de bœuf : on le fait avec des tranches de bœuf de l'épaisseur d'un pouce, & battues, & quatre ou cinq bardes de lard dans une casserole, oignon, panais, carottes ; lorsque le bœuf a rendu son Jus, on le met sur un fourneau plus ardent ; & quand il a belle couleur, on le mouille d'un bouillon : on met cinq ou six clous de girofle, persil, ciboule : étant cuit on le passe à travers d'un tamis.

Jus de Veau. Coupez par tranches une rouelle de veau, battez-la, garnissez-en le fond d'une casserole, mettez-y quelques oignons coupés par tranches, carottes, panais ; couvrez la casserole d'un plat, faites cuire d'abord à petit feu : & lorsque le veau a rendu son Jus, augmentez le feu, mouillez-le de bon bouillon, assaisonné d'un peu de persil, clous de girofle, laissez-le mitonner jusqu'à ce qu'il soit cuit, & passez le Jus au travers d'un tamis.

JUSTICIER, Seigneur haut-justicier (le) connoît de tous crimes & cas pour lesquels il y a peine de mort, mutilation de membres & autres peines corporelles, comme fustiger, mettre au carcan, condamner à amende honorable : faire criées & proclamations publiques, bannir de sa terre & faire marquer. Mais il ne peut connoître des cas royaux, tels que les crimes de lèze-Majesté, fausse monnoie, port d'armes, assemblées illicites, vols & assassinats sur les grands-chemins, & autres semblables, dont la connoissance apartient au Juge Royal ; 2°. il connoît encore de tout ce qui concerne les domaines, droits & revenus casuels de sa Seigneurie : il doit avoir un ou plusieurs Juges & Officiers, & des prisons pour exercer sa Justice ; 3°. de toute matiére civile, personnelle & mixte entre ses Sujets, excepté celles qui sont réservées au Juge Royal, telles que celles qui concernent le Domaine du Roi, ou

qui regardent les Officiers royaux, les Eglises Cathédrales, & autres, il ne peut connoître des actions qui naissent à raison des Fiefs nobles, il ne peut donner des tuteurs, ni des curateurs aux Nobles, ni les émanciper.

Les appellations des hauts-Justiciers se relévent par-devers les Baillifs & Sénéchaux de la Province, quand les Seigneurs hauts-Justiciers relévent immédiatement du Roi, sinon par-devant le Juge du Seigneur fuzerain dont ils relévent, si ce dernier a droit de ressort. Le haut-Justicier a droit de confiscation de biens meubles qui sont en sa Justice, les déshérences, les biens vacans, les épaves trouvées, après les avoir fait publier par trois Dimanches consécutifs, & quarante jours après, si elles ne sont point reclamées, elles lui appartiennent. 20. Il succéde aux bâtards. La moitié du tréfor caché d'ancienneté lui appartient, si celui qui le trouve le trouve dans son propre héritage, & le tiers, si c'est dans celui d'autrui. *Bacquet, Droits de Just. ch. 2.*

L.

LABOURS. (principes d'Agriculture sur les) L'objet qu'on se propose en labourant les terres, est de faciliter la multiplication des petites racines qui conduisent à la plante les sucs nourriciers, car les racines s'étendent à des distances plus grandes qu'on ne croiroit, & au lieu de deux ou trois tuyaux que chaque grain produit par la culture ordinaire, il s'en éléveroit dix ou douze, & même plus, si on labouroit les terres selon le système de M. *du Hamel*; du moins il le prétend ainsi, comme on le dira ci-après. L'eau est un véhicule nécessaire pour que les sucs nourriciers passent dans les plantes, mais, d'un autre côté, sans une chaleur convenable, cette eau leur seroit nuisible: il faut donc faciliter le plus qu'il est possible, l'introduction de l'eau & des rosées de la terre, ainsi que celles des rayons du soleil, or, rien n'est plus propre à produire ces effets, que de réduire la terre en molécules les plus petites qu'il est possible, & plus on les divise, plus on met le terrein en état de fournir de la nourriture aux plantes; & c'est l'effet que produisent les Labours multipliés. Un autre effet qu'ils produisent encore, est de détruire les mauvaises herbes, car lorsqu'une terre en est bien nette, le froment s'approprie toute la substance de cette terre.

2°. Les Labours rendent les terres plus fertiles que ne fait le fumier, & sont bien moins dispendieux, car la charrue ne divise pas seulement les molécules de la terre, elle

les change de place & renverse le terrein ; la terre soulevée se laisse pénétrer par les rosées, les pluies & le soleil.

On donne trois ou quatre Labours aux terres qu'on destine pour le froment : on a même éprouvé que si on double le nombre des Labours, les terres en seront plus fertiles, que si elles avoient été beaucoup fumées. Pour donner trois Labours de plus à un arpent, il n'en peut coûter que dix-huit liv. au lieu qu'il en coûteroit plus de soixante liv. si on étoit obligé d'acheter le fumier. Pour donner de bons Labours aux terres fortes, il est absolument nécessaire que les mottes soient bien rompues & réduites en petites molécules, afin de faciliter à la terre le passage de l'eau & des rayons du soleil. Les terres legéres n'éxigent pas tout-à-fait tant de labours.

On peut, avant de labourer, briser les motes avec un rouleau, pourvu que la terre ne soit pas trop humide : on doit en dire de même pour la méthode de herser les terres après qu'elles sont semées.

On doit labourer par billons dans les terres sablonneuses ; on laboure la terre à plat, on la séme, & on enterre le grain avec la herse, puis on forme, à deux pieds les uns des autres, de profonds sillons avec une charrue faite exprès, c'est ce qu'on apelle billonner. *Voyez* Charrue.

Labours des terres à blé, selon la méthode ordinaire. On en doit donner trois avant de les ensemencer. Le premier en Automne, ou du moins au commencement de Novembre : il a pour but d'ouvrir la terre & de détruire les mauvaises herbes ; c'est ce qu'on apelle en bien des Pays faire la cassaille, & en d'autres guéretter. On doit faire les raies le plus droites & le plus près l'une de l'autre qu'il est possible : quand on laisse le chaume de la précédente dépouille, il faut que le labour soit plein & profond, pour que le chaume se mêle avec la terre. Après ce premier Labour, on doit émotter ou casser les mottes, afin que la terre soit plus maniable & mieux préparée pour recevoir les influences de l'air, ce que l'on fait ordinairement avec la herse ou le casse-motte. Le second Labour se doit faire après l'Hiver, & même un peu plus tard, selon le tems ; on l'apelle *binage* : il est destiné à détruire les mauvaises herbes qui croissent sur le guéret, ainsi il doit être profond. Le troisiéme se donne lorsque l'herbe commence à abonder, on l'apelle *tierçage*, c'est celui qui précéde la semaille, il doit être aussi profond : on doit fumer les terres avant que de le donner. Les terres qui poussent beaucoup d'herbes, comme sont les fortes, demandent quatre & même cinq Labours, & alors on n'en donne que deux pleins ; mais il suffit de deux ou trois aux terres legéres & sablonneuses.

Labours des terres à menus grains. On donne ordinai-

rement le premier avant l'Hyver, & le second avant de semer : il y a des gens qui brûlent le chaume de la dernière dépouille vers la saint Martin ; & par le premier Labour qu'ils font en même-tems, ils mêlent les cendres avec la terre, & ils donnent le second vers le mois de Mars, tems auquel on ensemence ces sortes de terres.

Régles à garder dans la façon de labourer.

1°. Le Laboureur, avant de commencer son Labour, doit connoître la qualité du champ, & sçavoir s'il a la profondeur suffisante : elle doit être au moins de dix-huit pouces de bonne terre ; il doit essarter & épierrer la terre avant chaque façon.

2°. Ne point labourer, ni trop-tôt, ni trop tard, ni dans un tems trop froid, ni par la pluie, ni lorsque la terre est trop imbibée d'eau, ni quand elle est trop séche, comme dans les grandes chaleurs ; mais il doit le faire dans un tems couvert, un peu humide, comme après une pluie ou de grands brouillards : car il faut que la terre soit un peu adoucie par la moiteur de l'air. En général, on peut labourer les terres humides par un tems sec, & les sablonneuses par un tems humide.

3°. Donner des Labours plus ou moins profonds & fréquens, selon la qualité de la terre : ainsi, les terres grasses, humides, & les novales, doivent être labourées au moins trois fois & très-profondément, & de telle sorte que le coûtre avance bien avant, sans néanmoins élever une trop grande largeur de terre, ce qu'on apelle labourer à *vive fouge* ; au contraire, les sablonneuses & pierreuses doivent l'être peu.

4°. Ne pas faire les sillons trop longs, parce qu'ils ne peuvent être bien droits, & qu'ils fatiguent trop les bêtes : il doit labourer à plat les terres qui ont besoin d'eau ; en talus & en sillons hauts les terres argilleuses qui n'en ont pas besoin, ou bien les labourer par planches en laissant d'espace en espace un large sillon pour recevoir les eaux. Enfin, labourer en travers sur une colline, & non pas de haut en bas comme sur les terreins unis, pour le soulagement des bêtes.

5°. Les sillons doivent être égaux & droits pour mieux détruire toutes les herbes & rendre la terre plus fertile : le Laboureur doit marcher toujours dans la raie la plus nouvelle, pour ne pas repiquer le Labour.

En général, les sillons doivent être plus élevés & moins longs dans les terres humides & grasses, que dans les terroirs secs. Dans les premières, ils ne doivent être que de quatorze à quinze pouces de largeur, sur treize ou quatorze de hauteur. A l'égard des terres fortes qui boivent l'eau,

on peut les labourer en planches larges de huit à dix pieds, mais dont le milieu doit être plus élevé que les extrémités.

Au reste, les bêtes qu'on emploie au labourage, sont les chevaux ou les bœufs, ou les mules, selon l'usage des lieux : on emploie ordinairement ceux dont l'espéce est la plus commune dans le Pays. Il est vrai de dire que les chevaux font beaucoup plus d'ouvrage que les bœufs ; mais ceux-ci résistent plus au travail, font moins sujets aux maladies, & coûtent moins à nourrir.

LABOURS suivant la nouvelle culture. Selon l'Auteur de cette nouvelle méthode, les vrais moyens de se procurer une abondance de blé sont, 1°. de faire produire aux plantes beaucoup de tuyaux : 2°. de faire porter à chaque tuyau un grand épi : 3°. que chaque épi soit rempli de grains bien nourris. Or, c'est par les Labours qu'on donne aux plantes, lorsqu'elles végétent & qu'elles prennent leur accroissement, qu'on peut obtenir ces trois effets. Il prétend que ce n'est que par sa nouvelle maniére de cultiver les blés qu'on peut espérer ce succés : il dévelope l'utilité de chaque Labour qu'on doit donner aux terres. Selon ses principes, le Labour avant l'Hyver a pour objet de faire écouler les eaux, & de préparer les terres à être ameublies par les gelées de l'Hiver. Celui qu'on donne aprés les grands froids passés, fait produire aux plantes une grande quantité de tuyaux : les Labours suivans, & jusqu'à ce que les blés soient défleuris, font fortifier les plantes, allongent les tuyaux, & donnent la grosseur aux épis. On ne peut pas absolument déterminer le nombre de ces Labours : il dépend de l'état des terres : car si, par exemple, elles étoient trop humides, il n'en faudroit pas faire dans ce tems-là. En général, il est constant qu'un Labour, avant que les épis sortent des tuyaux, est très-utile ; mais le dernier est le plus important, il fait que les grains se forment jusqu'à la pointe de l'épi, & qu'ils grossissent : il faut le faire dés que les fleurs sont passées.

Il veut qu'on éxécute le premier Labour du Printems de cette maniére. 1°. Il faut nécessairement donner quatre pieds aux plate-bandes, & avoir attention que les rangées soient conduites bien droites : 2°. tirer une raie, en renversant la terre de la plate-bande, & se régler de façon qu'il ne reste plus que le terrein suffisant pour que la seconde raie puisse aprocher à deux ou trois pouces de la rangée semée. Comme cette premiére raie régle toutes les autres, il est important qu'elle soit parallèle aux rangées, quand même on devroit faire conduire les chevaux par la bride : c'est le moyen d'éviter les embarras qui pourroient dégoûter de la nouvelle culture. Or, cette premiére raie étant bien dirigée, toute la plate-bande se laboure avec facilité.

3°. Faire la seconde raie dans le même sens que la première, en aprochant fort près des rangées : 4o. faire la troisiéme en sens contraire, & renverser la terre du côté des rangées ; par-là on remplit le sillon précédemment formé, & les racines peuvent s'étendre dans cette grande épaisseur de terre remuée : 5o. continuer à labourer dans le même sens, & donner le plus de largeur que l'on peut à la bande de terre que l'on renverse du côté des rangées, jusqu'à ce que la plate-bande soit labourée très-près de l'autre rangée, & finir par une seule raie, que l'on éxécute en renversant la terre du côté de la rangée où l'on vient d'ouvrir un sillon.

Le second Labour se fait ainsi. On continue de renverser la terre du côté où l'on n'a fait qu'une raie ; & quand on est arrivé à l'autre bord de la plate-bande, on laisse la valeur d'une raie que l'on ne laboure point, mais sur laquelle on renverse la terre de la derniére raie que l'on laboure. Au reste, on peut se dispenser de faire ce second Labour avec la charrue quand la terre ne pousse pas de trop mauvaises herbes, & on se contente de passer le cultivateur (sorte de charrue) auprès des rangées. Enfin, on finit les Labours en passant une ou deux fois au milieu des plates-bandes le cultivateur attelé de deux chevaux, parce qu'il entre quatre ou cinq pouces plus avant en terre que ne pourroit faire la charrue.

Pour parvenir à renverser toujours la terre du côté des rangées (ce qui est en effet difficile, parce que la roue tombant dans le sillon, dérange la direction du soc) il faut ouvrir à tous les Labours un petit sillon tout près des rangées, par lequel on renverse la terre du côté de la plate-bande, & sur le champ on doit remplir ce sillon, & renverser éxactement, & le plus qu'il est possible, la terre sur le pied du froment.

Prenons, pour éxemple, une Ferme de trois cens arpens d'exploitation. 1°. Un Laboureur qui a une pareille Ferme, doit avoir trois charrues roulantes, & au moins sept bons chevaux : 2°. il donne trois Labours aux cent arpens de ses terres qui sont destinées pour le froment : ceux qui sont bien montés en chevaux, donnent quatre façons à la portion de leurs terres qui reçoit plus difficilement le degré d'atténuation nécessaire ; on peut estimer ces terres à douze ou quinze arpens : 3°. il donne deux Labours aux terres qu'il destine à produire de l'orge, des pois, &c. & un Labour à celles qui doivent produire de l'avoine : d'autres en donnent deux ; & comme dans ce compte il y a des terres labourées deux fois, on peut les estimer au tiers de la sole qui est trente-quatre arpens.

Selon les principes de cette sorte de culture, le même Laboureur, qui a une pareille Ferme, doit destiner cent-cinquante

quante arpens de ſes meilleures terres à être enſemencés en froment, & leur donner cinq Labours.

LABOURS des Jardins. On les fait ordinairement à la béche & à la houe : le premier Labour conſiſte dans le défrichement du jardin ; on le fait dans un tems ſec pour les terres humides ou fortes ; il doit être profond, & donné dans un tems humide, pour les terres legéres & pierreuſes.

On donne quatre, & même juſqu'à cinq & ſix Labours par an aux arbres fruitiers ; au Printems, à la Saint Jean, à la fin d'Août & avant l'Hyver : mais on ne doit jamais les labourer quand ils ſont en fleur. On doit labourer ſouvent les plantes potagéres : ce Labour doit être fait à la béche, lorſqu'on veut planter ou ſemer ; on en doit faire de profonds au milieu des carrés, & de legers parmi les menus légumes. On ſerfouit, ou on béche les plantes qui ſont près les unes des autres : on diviſe pour cela les carrés dans leur largeur en diverſes planches de quatre à cinq pieds, ſéparées par de petits ſentiers.

LAINE (la) eſt la toiſon des moutons & des brebis : il y en a de pluſieurs ſortes. La Laine blanche eſt la plus eſtimée ; celle qui eſt tondue ſur une bête morte ou malade, eſt ſujette à la vermine, ainſi que la Laine graſſe. On doit mettre les Laines dans un lieu aéré & propre. Les Fermiers & Laboureurs, quand ils veulent ſe défaire de leurs Laines, les vendent en toiſon, &, comme on dit, tout en ſuint, ſans avoir été lavées. On apelle Laine crue, celle qui n'eſt point aprêtée : cet aprêt comprend différentes préparations. 1°. Après qu'elle a été coupée, on la met en pile : on fait autant de piles qu'il y a de différentes ſortes de Laines : on la lave pour en ôter la graiſſe & les ordures ; on compte qu'il y a un dechet de moitié dans ce lavage, il eſt moindre quand l'année a été pluvieuſe ; 2°. on la trie & on ſépare les différentes qualités des Laines, ce qu'on apelle le triage. On en tire trois ſortes de chaque toiſon ; 1°. la mere Laine, c'eſt celle du cou & de deſſus le dos, c'eſt la meilleure : 2°. celle de la queue & des cuiſſes : 3°. celle de la gorge, de deſſous le ventre & des autres endroits du corps : on la dégraiſſe, ce qui ſe fait avec du ſavon noir ; enfin, on la fait ſécher, puis on l'épluche, on la bat, on y met de l'huile, on la carde, on la file ; car elle paſſe par tous ces dégrés avant d'être employée au métier ou à l'aiguille.

Nouvelles obſervations ſur la Laine.

La bonne Laine doit être ſoyeuſe, luiſante & molle au toucher : les Laines ſe diſtinguent en fines & moyennes, ou en hautes & baſſes. Chaque toiſon fournit trois différentes qualités de Laines ; 1°. celle du dos & du cou, qu'on nomme mere Laine : 2°. celle de la queue & des cuiſſes : 3°. celle de la

gorge, de dessous le ventre, & des autres endroits du corps : les Laines de rebut, & qui sont exclues des Manufactures, proviennent des moutons tués malades, ou morts naturellement.

Dans toutes les Manufactures on donne le premier rang à la Laine d'Espagne sous le nom de Ségovie ; le second, aux Laines d'Angleterre ; le troisiéme, à celles du Languedoc ; le quatriéme, à celles de Valogne & de Cotentin. La Laine d'Espagne est douce, soyeuse, fine, déliée, molle au toucher ; les Laines d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande, sont plus longues & luisantes que celles d'Espagne ; mais elles sont un peu moins fines & moins douces. Les Laines d'Espagne, employées seules, foulent plus que les autres sur la longueur & sur la largeur ; on ne peut mêler les unes dans les autres qu'avec précaution, parce qu'elles forment des creux & des inégalités dans les étoffes. La variété presqu'infinie de toutes les espéces de Laine, provient de la diversité des climats. En France, nos meilleures Laines d'à present sont celles du Roussillon, du Languedoc & du Berry, de Valogne, de Cotentin, & de toute la basse Normandie : les Laines du Berry sont moins parfaites que celles du Languedoc & de la Provence, & les Laines du Roussillon surpassent toutes les autres.

Les moyens de perfectionner les Laines, sont, 1°. d'aider la nature à produire de belles Laines par le choix de la race, des pâturages & du climat : voilà pourquoi en Espagne & en Angleterre elles sont si belles ; on y est moins sujet qu'en France aux vicissitudes des saisons. Le choix de la race se fait par l'importation d'une bonne race étrangére : on peut faire venir facilement en France un nombre de brebis étrangéres, dont la Laine soit préférable à celle de nos troupeaux ; par exemple, on peut tirer facilement de la Castille une quantité de bêtes suffisantes pour faire race dans le Languedoc & dans le Berry. 2°. La température du climat n'est pas par toute la France un obstacle insurmontable au progrès d'une race étrangére : telles sont les Provinces méridionales. 3°. Le choix des pâturages est essentiel ; ainsi les brebis de haute taille, d'une complexion robuste, peuvent être nourries dans de vastes prairies bien garnies d'herbes, dans des pâtis de gazon, dans des prés hauts & bas. La moyenne espéce & d'une taille médiocre, trouveroit fort bien sa nourriture dans les chaumes après la récolte, dans les jachéres, dans les friches qui avoisinent les montagnes.

On doit augmenter la nourriture des brebis un peu avant la tonte ; les laver fréquemment pendant un mois, si l'année a été séche. On doit choisir pour la tonte un tems chaud & un ciel serein.

On doit laver la Laine par tas dans l'eau dormante, & à

la manne dans l'eau courante ; celle de la mer eſt la meilleure de toutes. On trie les Laines en diſtinguant les différentes qualités, en ſéparant la mere Laine, qui eſt celle du dos, d'avec celle des cuiſſes & du ventre. On doit éplucher la Laine triée, en ſéparer les corps étrangers, décrirer & étendre les floccons qui ſont trop compacts, huiler la Laine en l'aſpergeant, la peigner longue, carder la croûte, enſuite aſſortir la Laine & la filer.

On a fait tout récemment l'expérience que la Laine des moutons qui hivernent ou parquent en Hiver dans les champs, a été trouvée plus belle, & eſtimée plus chére de quatre à cinq ſous par livre que les Laines ordinaires.

LAIT. Liqueur blanche qui découle des mamelles, tant des femmes que des animaux femelles, & qui eſt deſtiné à nourrir l'animal qui le ſuce : comme il paſſe dans le ſang avec ſon baume, & qu'il eſt filtré par les glandes des mamelles, il a une douceur naturelle, & une vertu très-nourriſſante.

Les diverſes ſortes de Lait dont on fait uſage & en pluſieurs maniéres, ſont le Lait de vache, le Lait de chévre & le Lait de brebis : à l'égard du Lait d'ânеſſe & du Lait de femme, on n'en fait uſage que pour le rétabliſſement de la ſanté.

LAIT DE VACHE, c'eſt celui qui eſt le plus en uſage : il eſt épais & gras : il adoucit, nourrit & rafraîchit. Celui du mois de Mai & de l'Eté eſt préférable à celui des autres ſaiſons : le plus facile à digérer eſt celui de la vache quand elle eſt dans ſa vigueur : mais ſi elle allaite, il ne vaut rien. En général les vaches noires donnent le meilleur lait : celles qui pâturent dans les lieux élevés en ont de meilleur que celles qui paiſſent dans des marais. Le Lait, pour être bon, doit être blanc, d'une bonne odeur, d'une ſaveur éxempte d'amertume, d'aigreur, de ſalure, nouvellement tiré, d'un animal ni trop vieux, ni trop jeune : le Lait qui donne le plus de crême, rend le plus de beurre, & n'eſt pas le meilleur pour faire les fromages : celui, au contraire, qui ne rend guére de crême & qui conſerve ſa graiſſe, eſt meilleur pour les fromages : d'où l'on a droit d'inférer que le premier eſt préférable, parce qu'il y a plus de profit à faire ſur la crême & le beurre, que ſur le fromage. On doit traire le Lait dans des pots bien propres, le couler auſſi-tôt dans des terrines à travers un linge blanc & mouillé, & le laiſſer repoſer plus ou moins ſelon les ſaiſons, mais pas plus d'un jour en Eté : on doit le mettre dans un lieu fort frais. Quand il eſt repoſé, on leve la crême qu'on met dans un pot, juſqu'à ce qu'on l'emploie. *Voyez* Beurre & Fromages.

LAIT DE BEURRE. C'eſt le Lait qui reſte après qu'on a fait le beurre, que l'on apelle riboté ou bas beurre :

c'eſt une eſpéce de petit lait fort rafraîchiſſant ; on en nourrit le bétail. On fait cailler le Lait de différentes maniéres, ou avec de la préſure, ou avec de la graine de chardon beni, ou de la fleur de chardon ſauvage, ou avec le gingembre. Pour connoître encore la bonté du Lait, on doit en mettre une goutte ſur un linge ; car ſi elle y demeure attachée comme une perle ſans couler, c'eſt une marque qu'il eſt bon.

Le Lait eſt compoſé de trois ſubſtances ; ſçavoir, la crême, le caillé, & le petit Lait.

Le LAIT, conſidéré relativement à la ſanté, eſt ſalutaire à un grand nombre de maladies : il nourrit plus parfaitement qu'aucun autre aliment, parce que c'eſt un chyle déja digéré & deſtiné à ſoutenir.

On ſe ſert communément en France de Lait de vache, du Lait de chévre, & du Lait d'ânesſe.

Le LAIT de vache eſt humectant, pectoral, rafraîchiſſant & nourriſſant : il convient dans toutes les maladies où il s'agit d'adoucir & fournir une forte nourriture au ſang ; telles ſont les pertes de ſang de différentes eſpéces, dartres, gales opiniâtres, dévoiemens, douleurs d'hémorrhoïdes, mais ſur-tout la goutte & les rhumatiſmes goutteux, les épuiſemens après de longues maladies : il convient encore dans l'atrophie & l'hectiſie ; car il ſert d'aliment & de reméde : il eſt ſpécifique contre le ſcorbut.

La ſaiſon de le prendre eſt celle du Printems, & de l'Automne. Les précautions qu'on doit prendre, huit jours avant que d'en commencer l'uſage, ſont la ſaignée, ſi l'état du malade le permet, quelques lavemens & la purgation. La nourriture, tant à dîner qu'à ſouper, ne doit être que de viande blanche, comme veau ou poulet, ſoit bouillie, ſoit rôtie. On doit s'interdire l'uſage du vin, ou, du moins, n'en boire que fort modérément, & boire dans la journée de l'eau de ſeigle.

Dans la premiére huitaine, le malade prendra un demi-ſeptier de Lait ſortant du pis de la vache, à ſix heures du matin, mais coupé avec un quart d'eau d'orge ou de ſeigle : on y mêlera un demi-gros de la poudre d'écreviſſe préparée, & il tâchera de dormir après l'avoir pris : il ne déjeûnera que quatre heures après. Si le Lait paſſe, ce qu'on connoîtra, s'il ne profit aucun grumeau de Lait dans les ſelles, on pourra en continuer l'uſage.

La ſeconde huitaine, il prendra, à la même heure, une chopine de Lait pur, il fera ſes repas à l'ordinaire ; mais au lieu du ſouper, il ſe contentera d'un potage, ou d'un couple d'œufs frais.

La troiſiéme huitaine, il en prendra une chopine de plus ; ce ſera à l'heure & à la place de ſon déjeûner.

La quatriéme huitaine, il substituera une troisiéme chopine de Lait, à la place de son dîner.

La cinquiéme huitaine, il prendra une quatriéme chopine de Lait, à la place de son goûté ; & la sixiéme huitaine, il en prendra une cinquiéme chopine, au lieu de son souper.

Les personnes chez lesquelles le Lait passera facilement, pourront abreger & faire cette augmentation de Lait de trois en trois jours.

Si cette nourriture ne pouvoit remplir les besoins du malade, il pourroit manger en différens tems un peu de pain du plus leger, ou du biscuit, ou deux œufs frais. Que s'il se plaint des maux d'estomac & de foiblesses, on pourra délayer dans son Lait un ou deux gros de chocolat. Si le Lait lui lâche trop le ventre, il en suspendra l'usage jusqu'à la fin du dévoiement : il se purgera ensuite, & rentrera dans l'usage du Lait.

Au reste, on doit, pendant l'usage du Lait, se purger tous les douze ou quinze jours.

Le Lait, pour être bon, doit être blanc, d'un goût agréable, n'être, ni trop clair, ni trop épais : &, pour l'avoir tel, on doit, 1°. autant qu'on le peut, faire choix d'une vache de deux ou trois ans seulement qui soit noire ou fauve : 2°. observer que son Lait ne soit que de trois mois, & en prendre aussi-tôt une autre, dès qu'on s'aperçoit qu'elle entre en chaleur ; 3°. de la faire paître dans de bons pâturages, & la faire conduire, de sorte qu'elle ne coure pas trop.

Au reste, comme l'usage du Lait a ses inconvéniens, le malade doit être dirigé par un Médecin, afin qu'il puisse varier les purgatifs selon le caractére de la maladie, & ordonner les changemens qu'il jugera nécessaires.

LAIT (le) d'ânesse convient dans les maladies de poitrine, telles que les ulcéres du poumon, les toux opiniâtres, l'épuisement, les fiévres lentes & hectiques, les crachemens de sang, les péripneumonies, & tous les autres maux où la poitrine est affectée.

Le régime est à peu près le même qui s'observe dans le Lait de vache, si ce n'est qu'on doit le prendre encore plus matin : & si le malade ne peut s'endormir après, au lieu du matin, il le prendra à l'heure & à la place du souper.

Au reste, le Lait de jument peut être substitué au Lait d'ânesse dans les Pays où les ânesses sont moins communes.

LAIT de chévre. On l'ordonne dans les mêmes maladies que celles auxquelles le Lait d'ânesse convient, si ce n'est que dans celles où il y a un cours de ventre séreux, le Lait de chévre doit être préféré au Lait d'ânesse. Il est fort propre aussi pour rétablir les enfans en chartre, & redonner l'embonpoint aux personnes maigres.

Le régime eſt à peu près le même que les précédens : mais chaque fois que le malade en prendra, il avalera un bol compoſé d'un demi-gros de corail rouge, & il mettra deux gros de ſucre dans chaque gobelet ; à ſes repas, il boira un tiers ou moitié de bon vin de Bourgogne.

Le Lait eſt contraire, en général, aux maladies du foie, à l'épilepſie, aux vertiges, aux hypocondriaques, & à la fiévre. *Helvet.*

LAIT de femme. Pour qu'une femme, qui veut nourrir, ait du Lait en abondance, elle doit, ſelon quelques Auteurs, boire du vin où l'on aura fait tremper du fenouil, manger des pois chiches, de la laitue, de la roquette, des amandes, du raiſin de damas. *Chomel.*

Lorſqu'une femme, qui ne ſe trouve pas en état de nourrir ſon enfant, eſt obligée de faire tarir ſon Lait, il faut lui faire un cataplaſme avec du perſil & de la mie de pain, & lui apliquer ſur les mamelles ; ou bien, faire fondre du beurre frais : étant fondu, le tirer du feu, y mêler de l'eau-de-vie, en faire une eſpéce d'onguent dont on oint les mamelles, & y apliquer une feuille de papier par-deſſus : lorſque le papier eſt ſec, on renouvelle toujours l'onction juſqu'à ce que le Lait ſoit diſſipé.

Le Lait de femme eſt un remède excellent pour les maladies de phthiſie, mais il fait un meilleur effet lorſque le malade a la commodité de pouvoir tirer le teton.

LAIT. (petit) Maniére de le faire. Prenez une pinte de Lait de vache, ayez ſoin de le bien écrémer, délayez-y gros comme une féve blanche de préſure, mettez le pot dans l'eau bouillante, laiſſez-l'y pendant un quart-d'heure ou demi-heure : enſuite retirez-le du feu, laiſſez-le refroidir : paſſez le Lait par une étamine fine ſans expreſſion : le petit Lait ſera alors parfaitement clarifié.

Autre maniére. Prenez une pinte de Lait de vache écrémé, faites-le bouillir dans un poëlon de terre verniſſé ; & dés qu'il commencera à bouillonner, jettez-y un demi-gros de crême de tartre en poudre ſubtile, ou paſſez-y un peu de jus de citron : retirez-le du feu, laiſſez-le refroidir, & le paſſez par l'étamine.

LAIT cuit. Faites bouillir trois demi-ſeptiers de Lait, mettez-y le quart d'autant de crême, & faites-le réduire à la moitié : mettez-y un peu de ſucre & une pincée de ſel, & dreſſez-le dans un plat.

LAIT caillé. Délayez, dans une cuillerée de Lait, gros comme un pois de préſure : ajoutez-y une goutte d'eau de fleur d'orange, & du ſucre à diſcrétion : mêlez le tout dans une chopine de Lait, mettez votre compotier ſur la cendre chaude pour le faire cailler : puis ôtez-le de deſſus la cendre, & mettez-le rafraîchir ſur de la glace pilée.

LAIT d'amande. Passez par un tamis de crin quatre onces d'amandes douces, après les avoir pelées, pilées & arrosées d'un peu de Lait : en même-tems, faites bouillir une pinte de bon Lait, & réduire jusqu'à la moitié ; mêlez-y les amandes avec quatre onces de sucre en poudre & quelques gouttes d'eau de fleur d'orange ; donnez un bouillon au tout ; passez-le par un tamis, & dressez-le dans un plat.

LAITERIE. Lieu où l'on fait tout ce qui concerne le lait, comme crême, beurre, fromage, &c. elle doit être dans un endroit frais, & non exposé au Soleil ; elle doit être un peu grande, bien enduite de mortier, tenue très-proprement, & tous les passages & ouvertures interdits aux chats.

LAITUE. Plante potagére, & d'un très-grand usage. Il y en a d'une infinité d'espéces ; mais de quelque sorte qu'elles soient, elles ne se multiplient que de graine. Cette graine est menue, d'une figure un peu ovale, & pointue aux extrémités, & ordinairement blanche : voici les espéces les plus connues. 1°. La Laitue à coquille, ou Laitue d'Hiver : elle a la feuille ronde : on la seme en Février & en Mars, & sur couches, & sous cloches. Pour les faire lever promptement, on fait, 1°. tremper la graine pendant vingt-quatre heures, & ensuite sécher en lieu chaud ; mais on la seme fort drue sur une couche, & dans des rayons qu'on a faits avec un bâton ; on la couvre legérement de terreau, & on y met aussi-tôt des cloches ; & au bout de dix ou douze jours, ces Laitues peuvent être mangées en salade.

2°. Les crêpes blondes : elles sont préférables à toutes les autres, lorsqu'on veut avoir des Laitues de primeur : pour cela, on en seme à la fin de Janvier. Les Laitues george, les mignonnes, les crêpes vertes & les petites rouges, se sement sur couche, ainsi que les précédentes, jusqu'en Avril, & on les replante sur terre quand elles sont assez fortes pour les faire pommer.

3°. Les royales, les gênes blondes, les perpignanes sont pour le mois de Juin & Juillet : toutes ces Laitues sont de celles qui doivent pommer.

4°. Les romaines qui sont d'un grand usage tout l'Eté, & que l'on distingue en romaines vertes apellées chicons, & en blondes : il y a aussi les impériales, les chicons rougeâtres, les chicons verds. Ces sortes de Laitues sont à lier, c'est-à-dire, que pour blanchir, il faut les lier de deux ou trois liens de paille, l'un en bas, l'autre au milieu, l'autre en haut. On laisse les romaines liées huit à dix jours, & les royales quatre ou cinq. Les Laitues en général, & à l'exception de la crêpe blonde & de la coquille, se doivent semer sur couche à plein champ. Lorsqu'elles sont assez fortes,

on doit les transplanter, sur une plate-bande, à quelque exposition, & alors on les plante au cordeau dans des trous faits avec le plantoir, à dix ou douze pouces l'un de l'autre, pour les Laitues qui font de grosses pommes, & à sept ou huit, pour les autres : on doit avoir labouré les plates-bandes, les couvrir d'un doigt de terreau, arroser souvent les Laitues, & les sarcler. Aussi-tôt que les Laitues sont pommées, il faut les manger, autrement elles durcissent & montent en graine : ainsi si on veut avoir toujours des Laitues, on doit en planter de quinze en quinze jours. Si on a un besoin pressant de Laitues, pour les faire lever promptement, on n'a qu'à tremper de la graine de Laitue ou autre plante dans de l'eau-de-vie, & mêler dans le terreau un peu de fumier de pigeon, avec un peu de chaux bien éteinte & réduite en poussiére, on aura de la Laitue en deux fois vingt-quatre heures, & bonne à manger : mais ces sortes de Laitues ne durent que huit jours sur la couche.

LAMBOURDES. Ce sont des piéces de bois qu'on met sur les planchers pour y attacher des ais ou du parquet : on met aussi des Lambourdes à côté des poutres, & on y fait les entailles pour poser les solives.

LAMPE. Vaisseau connu de tout le monde, servant à contenir de l'huile qui éclaire par le moyen d'une méche : mais ce que bien des gens, amis de l'économie, pourroient ignorer, c'est que l'huile doit être vieille & sans crasse, pour qu'il s'en use moins ; que plus il y a d'huile dans une Lampe ou autre vaisseau, moins elle s'échauffe : voilà pourquoi il est bon qu'on mette de l'eau au fond de la Lampe, pour tenir l'huile fraiche : car moins il y a de chaleur, moins il use d'huile. Personne n'ignore que lorsqu'on allume une Lampe pour brûler toute la nuit, on peut faire la méche fort petite pour épargner l'huile.

LAMPROIE. (la) Poisson de la figure d'une anguille : il est gras & de fort bon goût : on le trouve dans les lieux pierreux. La Lamproie de mer est comme une grosse anguille : elle a le ventre bleu, & le dos taché de couleurs blanches & bleues.

Celle des riviéres est plus petite : on la trouve souvent dans des ruisseaux & dans des fontaines : on les pêche comme les anguilles.

Secret pour en prendre à la main. Prenez de la chair d'esturgeon, huit dragmes de graine de rue sauvage, autant de graisse de veau : mêlez le tout ensemble, pilez-le bien, puis formez-en des boulettes grosses comme des pois, jettez-les dans les endroits où vous sçaurez qu'il y a des Lamproies, & vous les prendrez aisément à la main, parce que cette amorce les étourdit.

On mange les Lamproies frites ou grillées : on peut les

accommoder encore de la maniére ſuivante. Saignez-les, gardez le ſang, mettez-les dans de l'eau chaude, coupez-les par tronçons, faites-les cuire au roux, dans une caſſerole, avec beurre, un peu de farine frite, vin blanc, ſel, poivre, muſcade, fines herbes, laurier : le tout étant cuit, mettez-y le ſang, avec un peu de capres.

LANDES. On apelle ainſi des terres qui ne produiſent que du genet, du jonc-marin, de la fougére, de la bruyére, des ronces, quelques geniévres & autres bruſſailles. On les brûle vers la fin de l'Eté, tems auquel les herbes ſont deſſéchées : les cendres de toutes ces productions bonifient le terrein, & le feu empêche le rejet des racines : mais on doit veiller à empêcher la communication du feu, en nettoyant toute l'herbe du côté de l'endroit où l'on craint que le feu ne communique, en choiſiſſant un tems calme, en faiſant quelques tranchées. L'herbe étant brûlée, on arrache à la pioche les racines des geniévres, des houx & autres arbuſtes ; & après les pluies d'Automne, on laboure ce terrein avec une charrue à verſoir & à gros ſillons : on donne un ſecond labour au Printems, & on peut alors y ſemer de l'avoine. La ſeconde année, on doit lui donner trois bons labours, ſi on veut y ſemer du blé, & la troiſiéme elle produira une bonne récolte.

On apelle auſſi Lande le jonc-marin, ou jan, qui eſt un foin terreſtre & qui a la tige dure & la fleur jaunâtre. *Voyez* jonc-marin.

LANGUE DE BŒUF. Maniére de l'aprêter en ragoût : faites-la cuire à la braiſe avec ſel, poivre, ciboule, thym, laurier, girofle, oignon, racines, du bouillon : étant cuite, on ôte la peau, on la pique de menu lard, enſuite on la fait cuire à la broche : étant cuite, on y met une ſauſſe, avec perſil, ciboules, échalottes, pointe d'ail, le tout haché & paſſé ſur le feu avec un peu de beurre frais & bouillon.

LANGUES FOURRÉES de cochon. Faites-les échauder dans de l'eau point trop chaude, ôtez-en la premiére peau, & un peu du gros bout. Enſuite ſalez-les dans un baquet une à une, avec du ſel pilé & du ſalpêtre, aſſaiſonnez les d'épiceries. Ces épiceries doivent être un mélange du geniévre verd, de deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, thym, baſilic, romarin, perſil, ciboule, le tout ſéché au four, enſuite pilé & paſſé dans un tamis. Preſſez vos Langues les unes contre les autres en les ſalant : étant ſalées, mettez-les dans un pot couvert d'une groſſe pierre ; ſix ou ſept jours après faites-les égoutter, puis enveloppez chacune de la chemiſe de cochon coupée de la longueur qu'il faut : liez les deux bouts, ſuſpendez-les dans une cheminée, & à quelque diſtance l'une de l'autre, & pendant quinze ou vingt jours, & juſqu'à ce qu'elles ſoient bien ſé-

chées : alors faites-les cuire dans l'eau avec un peu de vin rouge, ciboule & girofle : étant cuites, on les sert froides.

Langues de Mouton. On les aprête différemment ; 1°. grillées : pour cela, on les fait cuire dans l'eau, on ôte la peau, on les fend à moitié, on les fait tremper avec de l'huile fine, persil, ciboule, pointe d'ail ; le tout haché, sel & poivre, on les pane & on les fait griller. 2°. On les fait frire dans la poële avec bon beurre : on y met une fausse faite avec sel, girofle, cannelle, vinaigre, poivre ; le tout bouilli.

Langue Paralytique, qui cause la perte de la parole. Reméde. Détrempez du clou de girofle dans du jus de menthe : ajoutez-y un peu de vin, & faites-le boire au malade : ou gargarisez la bouche avec une décoction de sauge & de persil, que l'on fait cuire en vin blanc, & apliquez les herbes cuites sur la gorge.

Langue d'flêchée dans les fiévres ardentes. Tenez sur la Langue du jus de joubarbe sans l'avaler, & mêlé avec celui de brunelle.

Langue brûlée, & noire dans l'esquinancie. Gargarisez-vous avec du jus de la grande joubarbe, mêlé avec du sel ammoniac ; mettez une couenne de lard sur la Langue, & l'y laissez quelque-tems.

LANGUEUR. Maladie qui vient aux oiseaux : on connoît qu'ils en sont attaqués, lorsqu'ils ont le corps gros & enflé, l'estomac maigre, & qu'ils ne font que jetter leur mangeaille : pour les guérir, on doit la leur changer, c'est-à-dire, leur donner du chénevis au lieu de navette, & un peu de sucre dans leur eau.

LANIER. Oiseau de proie. Espéce de faucon, qu'on dresse au vol : il a le bec & les pieds bleus, les plumes de l'estomac mêlées de noir & de blanc ; on s'en sert pour la perdrix & le liévre.

LAPIN. Animal sauvage, fort connu : il y en a de différentes couleurs, blancs, jaunes, noirs, gris ; ceux de cette derniére couleur sont les plus ordinaires. On distingue les Lapins, en Lapins de garenne, & en Lapins de clapier : ceux de garenne ont le poil roux & moins épais que ceux de clapier ; mais ils ont la chair plus délicate, parce qu'ils vivent en liberté, & qu'ils se nourrissent de plantes aromatiques : ceux de clapier sont plus lourds, bien moins vifs que les autres, mais ils peuplent beaucoup ; car les femelles portent jusqu'à dix ou douze Lapins presque tous les mois : on apelle nase ces femelles. Les Lapins de garenne se nourrissent de thym, serpolet, geniévre, des racines de plantes, du brou des feuilles : ceux de clapier, de plantes, de foin, fruits, choux, &c. Les Lapins font beaucoup de dégât dans les vignes & blés ; ainsi, lorsqu'ils dominent trop, on doit

leur faire la chaſſe à coups de fuſil, ou en les furetant avec des furets & poches. Les bêtes ennemies des Lapins ſont, toutes les bêtes carnacières, les renards, les chiens, les chats; on doit leur tendre des piéges pour les éloigner des garennes.

Les Lapins ſe retirent dans les bois & dans les garennes, où ils creuſent des terriers pour s'y loger.

On chaſſe les Lapins à l'affût; mais on les chaſſe plus volontiers avec le furet, eſpéce de bélette ſauvage, qui a le deſſus du corps tirant ſur le jaune, le ventre blanc, les yeux rouges. Le furet eſt ennemi des Lapins, il furete dans les terriers pour les en faire ſortir: on les aprivoiſe pour cela dans un tonneau ſur de la paille fraîche, & on les nourrit avec du lait de vache frais tiré. Lorſqu'on veut s'en ſervir pour chaſſer le Lapin, on fait chaſſer, pendant une heure, un baſſet bien dreſſé, & qui fait terrer les Lapins: enſuite on tend des poches ou bourſes faites exprès, on en attache les ficelles à quelque pied d'arbre ou piquet, & on lâche le furet dans les terriers, après lui avoir attaché une petite ſonnette au cou: dès que le furet eſt dans le trou, il pourſuit le Lapin, qui, voulant ſortir, donne dans la poche.

Pour tuer un bon nombre de Lapins, on va dans une garenne, dans l'obſcurité de la nuit, avec une lanterne que l'on poſe à terre; les Lapins croient que c'eſt la lueur du ſoleil qui les frape, accourent auſſi-tôt, & on les tue facilement.

Maniére de prendre des Lapins ſans furet ni armes à feu.

Il faut ſe pourvoir d'un certain nombre d'écreviſſes, tendre des poches à pluſieurs terriers, & gliſſer une écreviſſe dans chaque trou: l'écreviſſe arrive peu à peu au fond du trou, pique le Lapin & s'y attache, de ſorte que le Lapin fuit alors avec l'écreviſſe, qu'il emporte, & vient ſe faire prendre dans la poche; il eſt vrai qu'il faut avoir un peu de patience, parce que l'écreviſſe eſt lente.

L'heure favorable pour trouver les Lapins hors des terriers, eſt le matin, juſqu'à ſix ou ſept heures: 2°. depuis onze heures juſqu'à une heure; & ſur le ſoir, une heure ou deux avant que le ſoleil ſe couche, ſur-tout lorſqu'il fait ſec.

LAPIN en ragoût ou en civet. Coupez un ou deux Lapins en quatre, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, champignons, culs d'artichauts, le tout paſſé ſur le feu; ajoutez une pincée de farine mouillée avec du bouillon, un verre de vin blanc, ſel & poivre; étant cuit, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs, & un peu de perſil haché.

LAPEREAUX. On les mange cuits à la broche, après les

avoir dépouillés, vuidés, fait refaire sur la braise, & piqués de menu lard.

On distingue un Lapereau d'un Lapin, par une petite grosseur comme une lentille, que l'on trouve sur le dehors des pattes de devant lorsque c'est un Lapereau.

Manière de les faire rôtir, ainsi que les Lapins. Dépouillez-les, vuidez-les, laissez-y le foie; faites-les refaire, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche; étant cuits, tirez-les.

LAQUE. (la) Espéce de gomme, ou résine rouge & étrangére, dont on fait la cire d'Espagne. Le nom de Laque est commun à plusieurs espéces de pâtes séches, dont les Peintres se servent.

LARD, (le) est la graisse la plus ferme qui tient à la couenne du cochon. Le Lard est d'un grand usage pour l'apprêt d'une infinité de viandes: on pique de Lard toute la volaille & le gibier qu'on met à la broche: on pique de même certaines piéces de bœuf: on en fait des aumelettes: on y apréte les petits pois. Tout pere de famille doit faire sa provision de Lard.

LARMES de vigne. On apelle ainsi le suc nourricier qui distille, goutte à goutte, des sarmens de vigne aprés qu'elle a été taillée. Les Larmes de vigne sont bonnes à plusieurs sortes de maux: elles sont salutaires contre la pierre des reins & de la vessie: un verre de ces larmes rapelle les sens d'un homme yvre: cette eau guérit de la gale & de toutes les maladies de la peau; elle éclaircit la vue en s'humectant les yeux, soir & matin, de quelques gouttes.

LATTES (les) pour tuile sont de bois de fente de chêne, & sans aubier: il y en a cinquante à la botte. Chaque Latte doit avoir quatre pieds de longueur, pres de deux pouces de large, deux lignes d'épaisseur: chaque toise de couverture emporte vingt-huit à vingt-neuf Lattes pour la tuile de grand moule, & trente-six pour celle de petit moule. Il faut cent cinquante Lattes pour un millier de tuiles du petit moule; il faut cent quarante clous pour latter une toise carrée.

La Latte pour ardoise est pareillement de bois de chêne: elle a quatre pieds de long, quatre à cinq pouces de large, & trois lignes d'épaisseur: il n'y en a que vingt-cinq à la botte. Ces Lattes, étant employées, doivent presque se toucher: une botte suffit presque pour une toise & demie de couverture: ainsi il faut deux cens cinquante clous, parce que chaque Latte en emporte dix. La botte de Lattes vaut douze à treize sous.

LAURIER. (le) Arbre: il est de plusieurs sortes; 1o. le Laurier franc ou commun: il se multiplie de graine ou de

plant dans le mois d'Avril ; on le plante, ou en pleine terre, la fraîche eſt la meilleure, ou en caiſſe, & on le cultive alors comme les orangers. 2°. Le Laurier cerife : il ſe multiplie par des rejettons détachés des vieux pieds : il ne demande qu'une terre labourée à l'ordinaire. Dans les Pays chauds on en fait des paliſſades. 3°. Le Laurier thym : ſa beauté conſiſte dans ſes fleurs, qui paroiſſent dans l'Hiver : il ſe multiplie en ſemant ſes fruits, ou en couchant en terre ſes branches les plus tendres : il veut des lieux humides & ombrageux. 4°. Le Laurier roſe : ſes fleurs ſont rouges ou blanches, & ſemblables à des roſes ; elles paroiſſent en Juillet & Août. Il ſe multiplie en couchant ſes branches.

On cultive le Laurier ſur-tout dans les Pays chauds. Le Laurier franc croît fort haut ; mais dans ces Pays-ci ce n'eſt qu'un arbriſſeau. On le multiplie de graines & de marcottes : pour la graine, on doit la faire tremper quelques jours dans l'eau, & la ſemer une à une en terre bien préparée, répandre du terreau par-deſſus & l'arroſer : on le tranſplante au bout de deux ans, contre un mur ou en caiſſe. Pour les marcottes, on couche en terre une branche dans un petit rayon, on l'arrête avec un crochet, on le couvre de terre, & on l'arroſe ; elle prend racine au bout de ſix mois.

LAVANDE. Plante, dont les feuilles ſont étroites, courtes & purpurines, l'odeur agréable, & un peu forte : elle aime les lieux ſecs & pierreux. On la multiplie de graine & de rejettons : on la plante au Printems, & on la coupe en Automne. L'eau de Lavande eſt d'un grand uſage pour donner une odeur agréable.

Eau-de-vie de Lavande. Faites infuſer, pendant toute la canicule au ſoleil, deux groſſes poignées de Lavande, & une bonne poignée de baume commun, avec une pinte d'eau-de-vie dans une bouteille de verre, bouchée exactement avec une veſſie : cette eau eſt propre contre toutes ſortes de contuſions, meurtriſſures & rhumatiſmes, en frottant la partie malade avec cette eau froide : elle eſt bonne auſſi pour les bleſſures.

LAVEMENT (le) ou Clyſtère, eſt un remède ou injection liquide, qu'on introduit dans les inteſtins par le moyen d'une ſeringue, pour les rafraîchir, pour lâcher le ventre, pour amollir les matières, pour arrêter le flux de ſang, ou pour remédier à quelque autre maladie. La meſure ordinaire eſt une chopine d'Eau ou de décoction.

LAVEMENT laxatif & émollient. Prenez mauve, guimauve, pariétaire, violiers, poirée & mercuriale, de chaque une poignée ; faites-les bien cuire dans deux pintes d'eau de riviere : après, coulez-les, & jettez, dans une chopine de la colature, trois onces de miel commun bien écumé.

LAVEMENT pour rafraîchir. Prenez une livre de veau coupé par petits morceaux, mettez-la avec de l'eau dans un petit coquemar de deux pintes, faites réduire le tout par l'ébullition à une pinte pour faire deux lavemens : on en prend un trois heures après le souper, & le second le lendemain, s'il ne fait pas trop chaud.

Lorsqu'il est question de procurer une évacuation prompte & abondante, faites une décoction de feuilles de tabac séches en lavement : elle fait plus d'effet que les autres émétiques par la bouche.

Voyez à chaque article des maladies les plus connues, quelles sortes de Lavemens leur conviennent.

LAYE. La Laye est la femelle du sanglier : elle met bas au commencement du Printems. On apelle ses petits, *Marcassins* : leur bauge est dans les bois garnis de ronces & d'épines : la Laye a les pinces moins grosses que celles du sanglier, les allures plus longues & plus assurées, mettant les pieds dans une même distance : dans la saison du rut, ses allures sont aussi longues que celles du sanglier, mais celui-ci a la trace plus ronde.

LÉGALISÉ, (Acte) est un Acte rendu authentique par l'attestation, la signature & le sceau du Magistrat, afin qu'on y ajoute foi dans un autre Pays. Quand l'Acte doit servir dans une Jurisdiction royale, la légalisation doit être faite par le plus prochain Juge royal du lieu où l'Acte a été passé.

LÉGATAIRE (le) est une personne à qui un Testateur a fait un legs.

LEGS. Est une espéce de donation qui est faite à quelqu'un par testament ou par codicile, & que l'héritier doit délivrer au Légataire qui lui en fait la demande.

Le Legs universel est celui qui est fait de tous les biens, soit meubles & immeubles, sans autre spécification particuliére : il est d'un grand usage en Pays coutumier, où l'institution d'héritier n'a point lieu. Le Légataire universel y est, à peu près, ce qu'est l'héritier universel dans les Pays de Droit Ecrit, mais avec la différence que le Légataire universel doit faire la demande du Legs aux héritiers, parce que le Legs universel est sujet à délivrance. Le Légataire universel est obligé de payer tous les Legs particuliers de la succession, les dettes payées ; mais il n'est pas tenu des dettes que jusqu'à concurrence de ce qu'il amende de la succession, pourvu qu'il ait fait inventaire des biens délaissés par le défunt.

Le Legs particulier est celui qui se fait d'une chose particuliére : il peut être d'une somme de deniers ou de quelque corps certain, ou d'une somme ou rente à prendre sur un tel fonds. Le Legs conditionnel n'est dû qu'après l'ac-

compliſſement de la condition : on apelle Legs caduc un Legs qui ne peut avoir d'effet.

Dans les Pays coutumiers, les deux qualités de Légataire & d'héritier ſont incompatibles. Ainſi, ſi le teſtateur a fait un Legs à ſon héritier préſomptif, il faut qu'il renonce à la ſucceſſion pour avoir le Legs, ſi les biens ſont ſitués dans une même coutume. C'eſt au Légataire à former la demande du Legs à l'héritier ; & ſi le Legs conſiſte en argent comptant, l'héritier n'en doit l'intérêt que du jour de la demande. La Loi donne hypothéque aux Légataires, ſur tous les biens du défunt, pour le paiement du Legs, mais ſeulement juſqu'à concurrence de la part & portion dont chaque héritier eſt chargé à raiſon du Legs.

LÉGITIME. On apelle ainſi la portion de l'hérédité qui eſt dûe aux enfans par le droit naturel dans les biens de leurs pere & mere, ou autres aſcendans, leſquels ne peuvent les en priver, ſi ce n'eſt pour cauſe d'exhérédation.

La quotité de la Légitime eſt différente ſuivant les différens lieux, mais par-tout, elle s'eſtime déduction faite des dettes & frais funéraires.

Dans la Coutume de Paris, la Légitime eſt la moitié de la part & portion que chaque enfant eût eue à la ſucceſſion de ſes pere & mere, ayeul ou ayeule, s'ils n'avoient pas diſpoſé de leurs biens à leur préjudice.

Dans le Pays du Droit Ecrit, la légitime eſt le tiers des biens des pere & mere, ou autres aſcendans, au cas qu'il n'y ait que quatre enfans ou moins, venant à la ſucceſſion ; mais quand il y en a plus de quatre, la légitime de chacun d'eux eſt la moitié de la part & portion qu'il en auroit pu avoir, ſi le défunt n'en avoit diſpoſé autrement, ou s'il n'étoit pas mort *inteſtat*.

LÉGUMES. On donne ce nom aux féves, lentilles, pois, haricots, &c.

Nouveau moyen d'avoir des Légumes & des herbes potagéres de meilleur goût, c'eſt-à-dire d'un meilleur ſuc, & à moins de frais, que dans les jardins potagers ordinaires.

Au lieu d'un ſeul jardin potager, faites trois jardins ou clos ; cultivez-y alternativement des herbes, ou des Légumes, ou du grain, & les laiſſez repoſer enſuite, de maniére que de ces trois jardins, il y en ait chaque année, un en légumes, un autre en grain, & le troiſiéme en repos : chacun de ces clos doit avoir trois ou quatre arpens. Donnez d'abord à la terre un bon labour, mettez-y dix charretées de fumier par arpent, chaque charretée contenant quinze à vingt quintaux, & cela de trois en trois ans ſeulement : le fumier de cheval eſt le meilleur à cette terre. Au mois de Mars, donnez-lui un ſecond labour, & au commencement d'Avril, un troiſiéme. Plantez-y tout de ſuite les Légumes

que vous voudrez cultiver : ne faites qu'une récolte de ces Légumes sur cette terre, après laquelle, & dans le mois de Septembre, vous labourerez de nouveau la terre pour y mettre du grain qui viendra très-beau. Chaque fois que vous mettrez le clos en Légumes, il faut en dresser les planches & refaire les allées, ce qui n'est pas difficile : si on peut encore arroser les plantes avec de l'eau de pluie ou de mare, elles en viendront bien mieux.

En suivant ce plan de culture, on aura des Légumes & des herbes excellentes, parce que ces plantes viendront dans un terrein bien préparé, & qui aura repoié pendant une année entiére.

On peut pratiquer, pour les plantes potagéres qui demandent de passer l'Hiver en terre, des plate-bandes le long des murs, & à l'aspect du Midi ou du Couchant : on pourra aussi choisir un coin dans chaque clos, destiné pour les artichauts & les asperges, & autres plantes qui demeurent dans la même place pendant plusieurs années, & on ne les changera que tous les quatre à cinq ans, pour les avoir plus belles. *Journ. écon. Juillet*, 1758.

LENTILLES, légumes fort connus. Elles viennent sur une plante haute d'un pied & demi, & qui porte des gousses dans lesquelles sont les Lentilles au nombre de trois ou quatre. Il y en a de blanches, ce sont les meilleures ; d'autres sont jaunes, d'autres rougeâtres. Les Lentilles viennent abondamment dans un fonds médiocre, c'est-à-dire, qui n'est ni trop gras, ni trop maigre.

On les seme au mois de Mars, du moins dans les pays tempérés, mais auparavant on doit les mêler avec du fumier fec, & les recouvrir avec la herse quand on les a semées : elles sont dans leur maturité dès le mois d'Août.

Les meilleures Lentilles sont larges, & d'un beau blond. Pour les apréter, lavez-les, épluchez-les, faites-les cuire dans l'eau ; étant cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

Coulis de Lentilles. Epluchez & lavez un litron, plus ou moins, de Lentilles à la Reine ; faites-les cuire avec du bouillon, passez-les ensuite par une étamine, & assaisonnez votre coulis de bon goût.

Les Lentilles à la Reine sont destinées pour faire des coulis & non pour fricasser, parce qu'elles sont trop petites.

LESION (la) d'outre moitié est celle que souffre celui qui a vendu un héritage plus de moitié moins de sa juste valeur, comme s'il valoit dix mille livres, & qu'il eût été vendu moins de cinq. En conséquence les Loix ont accordé au vendeur le bénéfice de restitution contre une telle vente : ce bénéfice n'a lieu que pour la vente des immeubles ; & il n'est accordé qu'au vendeur, qui est présumé avoir

avoir vendu par nécessité, & non pas à l'Acheteur, qui ne peut pas dire qu'il ait été forcé par la nécessité de ses affaires. Cette Lésion a lieu dans les Décrets volontaires, qui se font du consentement des Parties, pour purger les hypothéques de tous droits réels qui pourroient être prétendus sur les immeubles; mais il n'a pas lieu dans les Décrets forcés, parce que ceux-ci sont faits avec tant de précautions, qu'il y a lieu de croire que la chose a été vendue son juste prix.

LESSIVE pour le linge. *Voyez* Linge.

LESSIVE pour la multiplication des grains. *Voyez* Blé & Semence.

LÉTHARGIE (la) est un sommeil si profond, qu'on a peine à réveiller celui qui en est attaqué. Ce mal peut venir, ou d'une pituite froide répandue dans le cerveau, ou de la mauvaise disposition de l'estomac, ou des humeurs pourries. Les signes de ce mal sont de se sentir comme étourdi, de vouloir toujours dormir; joignez à cela, si on est d'un tempérament froid, & d'un âge avancé. Pour le prévenir, il faut se faire saigner & purger.

Dans l'accès de la Léthargie, on doit faire grand bruit autour du malade, brûler une poignée de cheveux d'un homme, les mêler avec du fort vinaigre, ou bien avec le suc de rue de jardin, lui frotter le nez avec ce mêlange.

On lui frotte la plante des pieds avec de la semence de moutarde mêlée avec du vinaigre.

On peut encore employer un supositoire fait avec un morceau de tabac en corde, lié au bout par une ficelle, pour le retirer quand on le juge à propos: ce remède fait vuider par haut & par bas les humeurs qui étoient la cause du mal.

Lorsqu'un léthargique a la respiration égale, qu'il sue vers les aisselles, vers les aînes, & à l'entour des oreilles, c'est un signe de guérison; mais si dans l'accès les urines sont claires & transparentes, s'il a la face plombée ou livide, si la sueur est froide à l'entour du cou, il en échape rarement.

Si la Léthargie est causée par un abscès, on meurt en sept jours; si on les passe, on est sauvé.

Si la Léthargie ou suffocation est causée par la fumée du charbon ou du vin nouveau, il faut donner six grains de tartre émétique au malade dans un bouillon pour le faire vomir, & lui faire recevoir la vapeur de fort vinaigre par le nez.

En général, dans la Léthargie on peut se servir de tous les remédes dont on se sert pour l'apopléxie. *Voyez* Apopléxie.

LETTRE DE CHANGE (une) est une espéce de mandement que donne un Banquier ou Marchand, pour faire payer à celui qui en sera le porteur, en un lieu éloigné, l'ar-

gent que l'on lui compte au lieu de sa demeure. Si la Lettre de Change est payable à celui qui en a la valeur, elle n'intéresse que trois personnes. 1o. Le tireur ; 2o. celui à qui elle doit être payée ; 3o. celui qui en doit faire le payement. Il en est de même lorsque la Lettre est payable à celui qui en a fourni la valeur ou à son ordre, parce que dans ce cas, l'ordre de celui qui en paie la valeur, & les autres ordres mis successivement, ne sont que des subrogations les unes aux autres, pour mettre le dernier à la place de celui à qui originairement la Lettre étoit payable, par la raison qu'il n'y a que trois personnes, lorsque la Lettre est payable à celui qui en a fourni la valeur ; mais il doit y en avoir quatre, lorsque la Lettre doit être payée à autre qu'à celui à qui la valeur en a été fournie. Pierre, par exemple, tire une Lettre sur Jean, payable à Jacques, valeur reçue dudit Jacques : on ne voit là que trois personnes ; mais si Pierre tire la Lettre sur Jean payable à Jacques, valeur reçue de Guillaume, il y en aura quatre.

Une Lettre de Change, pour sa validité, doit contenir neuf choses : 1o. le nom de la Ville d'où elle est tirée avec la date : 2o. la somme : 3o. le tems du payement : 4o. le nom de celui qui doit toucher la somme : 5o. le nom de celui qui en a donné ou promis la valeur : 6o. ce en quoi cette valeur a été fournie : si c'est en argent comptant, ou en marchandises : 7o. le nom de celui sur qui elle est tirée pour la payer : 8o. son adresse : 9o. le nom du Tireur.

EXEMPLE.

A Paris, ce 4 Janvier 1761. (1)

Monsieur,

A vue, (2) *il vous plaira payer par cette première de change, à M.* Jacques, (3) *ou à son ordre, la somme de deux mille livres,* (4) *pour valeur reçue comptant* (5) *de M.* Guillaume, (6) *que vous passerez à compte comme par l'avis de*

Votre très-humble serviteur
Pierre. (7)

A Monsieur Jean, (8)
à Bordeaux. (9)

Le porteur d'une Lettre de Change doit, 1°. la présenter à celui sur lequel elle est tirée, pour qu'il ait à l'accepter ; & s'il refuse de le faire, il doit la faire protester par un Huissier, assisté de deux Recors, suivant l'usage des lieux. Si, au contraire, il l'accepte, le porteur de la Lettre doit attendre les délais de l'échéance lorsque la Lettre n'est pas à vue, & qu'elle est à tant de jours de vue, ou à usance. Ces délais sont de dix jours de faveur (ou grace) à comp

ter du lendemain de l'échéance de la Lettre ; après lesquels le porteur doit demander le payement ; & en cas de refus, faire protester la Lettre de Change, & dénoncer le protêt au Tireur, avec assignation par la même dénonciation dans les délais de l'ordonnance, cela fait, il prend de l'argent à change, & fournit une autre Lettre de Change sur la même Ville, d'où celle qui est protestée est tirée. Cette Lettre doit comprendre, 1°. la somme principale de la Lettre de Change protestée dont il est porteur : 2°. les frais du protêt : 3°. la provision : 4°. le courtage : 5°. le prix du nouveau change. Ainsi, si la Lettre de Change protestée est de deux mille livres, les frais du protêt seront d'une livre dix sous : la provision de trois pour cent, ce qui fait six livres seize sous quatre deniers : le courtage d'un huitiéme pour cent, & le prix du nouveau change, qui est communément à un & demi pour cent pour les paiemens les plus prochains, ce qui fait trente livres deux sous onze deniers, lesquelles sommes, jointes ensemble, montent à deux mille quarante livres un sou trois deniers, & dont le porteur qui n'a pas été payé de la Lettre de Change, en tirera une autre pour celle qu'il a protestée : c'est la disposition de l'Edit du Commerce, *Titre 6. article* 4. c'est ce qu'on apelle Change & Rechange.

Si le protêt n'a été fait que parce que la Lettre de Change n'a pas été acceptée, le Tireur ou l'Endosseur ne sont obligés qu'à rendre au porteur la valeur de la Lettre de Change protestée, ou de lui donner des sûretés qu'elle sera acceptée à son échéance. Si, au contraire, le protêt a été fait faute de paiement dans les dix jours, le porteur, en vertu de ce protêt, a une action solidaire contre tous les Endosseurs, Tireurs & Accepteurs, à son choix.

Il y a cinq sortes de tems de paiemens des Lettres de Change. La premiére est à vûe ; en ce cas le paiement doit se faire à la présentation & sans délai : la seconde, à tant de jours de vûe, comme dix, douze, quinze, lesquels ne commencent à courir que du jour de l'acceptation : la troisiéme, à jour préfix ou nommé, comme au dix, ou au quinze, ou au vingt d'un tel mois, auquel cas le porteur d'une telle Lettre, est obligé de la faire payer ou protester dans les dix jours après celui de l'échéance : la quatriéme, à une ou plusieurs usances : c'est un terme qui est fixé par l'usage du lieu où la Lettre de Change est payable. En France il est de trente jours : enſorte que, si par la Lettre de Change le jour du paiement n'est point fixé, & qu'elle soit à usance, elle n'est payable que dans trente jours : si c'est à deux usances, dans soixante jours : la cinquiéme, est aux paiemens des Foires : mais ce paiement n'est que pour les lieux où il y a des Foires établies, & qui se tiennent quatre fois l'an-

née, de trois en trois mois, sçavoir, aux Rois, Pâques, Août, la Toussaint.

Le délai des Lettres de Change à jour préfix, ainsi que de celles à usance, court utilement quoiqu'elles n'aient pas été presentées, ni acceptées, & le porteur n'est pas obligé de les presenter pour les faire accepter : mais à l'égard des Lettres payables à tant de jours de vûe, elles doivent être presentées pour les faire accepter, parce que le délai pour le paiement ne peut courir que du jour qu'elles ont été acceptées.

Et si elles ne sont pas payées ou protestées dans les dix jours après l'échéance, elles sont au péril, risques & fortune du porteur : enforte que celui sur qui elles sont tirées venant à faire banqueroute, le porteur n'a plus de recours contre les Tireurs & les Endosseurs.

LEVAIN (le) n'est autre chose qu'un morceau de pâte crue, gros comme la tête, qu'on a gardé pendant sept ou neuf jours, & qui s'est aigrie : on la prend ordinairement de la pâte de la derniére fournée. Ce Levain, en s'aigrissant, fermente & fait fermenter la pâte où on le met : il y a des gens, qui, au lieu de pâte, se servent de la levure ou écume de biére. Les Boulangers de Paris & des environs s'en servent ordinairement. De quelque maniére qu'on fasse le Levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conserver : pour cela, on le couvre de farine, & on le met dans quelque lieu chaud.

Il est d'une nécessité indispensable d'en avoir pour faire du pain, sans quoi on ne pourroit y réussir : au reste, le Levain ne se garde pas plus de quinze jours bon : au défaut de Levain, on peut employer du vinaigre ou du verjus de grain, ou des pommes sauvages.

LEURRE. Terme de Fauconnerie : c'est un peloton couvert d'écarlate ou cuir rouge, & garni d'un bec, d'ongles & d'aîles : on l'attache à une filiére pour reclamer les oiseaux de proie : on y attache un morceau de viande pour l'exciter à revenir sur le poing, en lui montrant le Leurre.

LÉVRIER. *Voyez* Chiens & Chasse.

LEVURE (la) est l'écume que la biére jette hors du tonneau, & qu'on recueille pour faire fermenter la nouvelle : on s'en sert pour faire le pain.

LIBAGES. On apelle ainsi d'assez gros morceaux de pierres tirées des carriéres, qui ne le sont pas assez pour faire une pierre de taille ; on les emploie pour les fondemens des édifices : à l'égard des petites, on en fait du moilon.

LICITATION (la) a lieu quand un immeuble ne se peut pas facilement partager, & que ceux à qui il apartient en totalité n'en veulent pas jouir par indivis : on l'expose à l'enchére, à l'effet de le faire ajuger au plus offrant

& dernier enchérisseur, & de partager ensuite les deniers de la vente entre les copropriétaires ; c'est ce qu'on apelle Licitation. Elle peut encore avoir lieu, quand un héritage saisi réellement n'est pas d'assez grande valeur pour les frais du Decret : alors on fait ordonner qu'il sera licité. Les lots & ventes ne sont pas dûs dans une Licitation faite entre cohéritiers, à moins qu'ils n'aient acquis ensemble un héritage qui se peut partager commodément ; car alors c'est une véritable vente. La Licitation qui se fait à l'amiable, & du consentement des Parties, se fait par-devant Notaires, & on n'y reçoit point d'Etrangers à y enchérir si elles ne le veulent : celle qui se fait à la rigueur, se poursuit devant le Juge, & toutes sortes de personnes sont admises à enchérir : la poursuite s'en fait à peu près comme celle des Decrets, & par un des copropriétaires qui provoque la Licitation.

LIE de vin (la) a ses usages. On la distille pour en tirer de l'eau-de-vie : les Vinaigriers en font du vinaigre : ensuite ils font sécher le marc de cette Lie qu'ils rangent par pains : ils les brûlent, & laissent calciner cette matière dans de grands creux qu'ils font en terre & en plein air à la campagne, à cause de la mauvaise odeur. Cette matière calcinée, est ce qu'on apelle la cendre gravelée, qu'il faut garder en lieu sec, autrement elle perd sa vertu, qui consiste en sels alkalins : cette cendre, mêlée avec de la chaux vive, sert à faire les pierres caustiques, qui brûlent les chairs.

LIEGE. Espéce de chêne toujours verd, qui croît dans les parties méridionales de la France, en Italie & en Espagne : cet arbre se perpétue, en en semant la graine ou les glands ; la saison la plus favorable est au commencement du mois de Mars. Quand on a quantité de glands, on doit les semer en tas, éloignés d'environ quatre pieds les uns des autres, & après avoir labouré la terre, l'avoir purgée de mauvaises herbes, & brisé les mottes : le terrein qui lui est le plus propre, est une terre ni trop forte, ni trop legére. Cet arbre conserve ses feuilles pendant l'Hiver : ses glands sont plus propres à engraisser les cochons que ceux du chêne ordinaire. Le Liége, dont on fait les bouchons, est l'écorce de cet arbre : l'écorce extérieure est repoussée par une autre écorce nouvelle qui se forme par-dessous, ce qui fait que la plus ancienne se crevasse par-tout, & se dégage d'elle-même de l'arbre. Cependant, pour avoir des morceaux d'écorce grands & unis, on est dans l'usage de faire dans la longueur du tronc, une incision perpendiculaire, & deux autres transversales ; ensuite on amollit cette écorce dans l'eau : puis on la met sur un lit de charbons allumés : on l'aplatit bien avec une charge de pierres ; on la fait sécher, & on en fait des ballots.

LIENTERIE (la) ou flux lientérique, eſt un dévoiement ou cours de ventre, par lequel on rend par bas les alimens à demi-digérés. Les remédes à ce mal ſont les ſtomachiques, comme l'abſinthe, la menthe, la ſauge, les coings, les noix muſcades, le gingembre & autres aſtringens. Faites boire au malade de l'eau dans laquelle on aura éteint du fer ou un caillou rougi au feu.

Ou faites prendre à jeun pendant quelques jours demi-dragme d'encens dans un peu de gros vin.

Ou de la gelée de groſeilles avec le poids de trente grains de rhubarbe à demi-rôtie ſur une pelle à feu.

Comme cette maladie eſt cauſée par une dépravation de l'eſtomac & le relâchement de ſon orifice, de telle ſorte qu'il laiſſe ſortir les alimens avant qu'ils aient reçu les changemens néceſſaires, voici le régime qu'il faut tenir. On doit prendre, dès le matin, un potage à la viande; une heure après, cinq grains de la poudre d'ipécacuanha dans du pain à chanter, boire un peu de vin par-deſſus; à dîner, un potage & un peu de rôti; goûter avec un biſcuit trempé dans l'eau & du vin, ou quelque compote; à ſouper, un potage & deux œufs frais; deux heures après, en ſe couchant, une demi-priſe de narcotique. Le cinquiéme jour, la priſe de l'ipécacuanha ſera de douze grains; le ſixiéme, le dixiéme, & autant pendant quatre jours, laiſſant un jour d'intervalle; le onziéme, quinze grains; dans les quinze jours ſuivans, quatre priſes de douze grains. Si, au bout de ce tems, le malade n'eſt pas guéri, il en prendra quatre priſes de vingt-cinq grains, laiſſant entre, trois jours libres; & la derniére ſera de trente-ſix grains. *Heivet.*

LIERRE terreſtre. Plante odorante & rampante, qui croît aux lieux humides contre les murailles. Le Lierre eſt amer, chaud, vulnéraire & très-pectoral: on l'emploie pour réſoudre le tartre du poumon: il eſt bon contre la toux, la phthiſie, & les ulcéres des reins.

LIEUES. Ce ſont les meſures du plus ou moins de diſtance qu'il y a d'un lieu à un autre, dans les voyages que l'on fait. La grande Lieue de France contient deux mille huit cens cinquante-trois toiſes, à ſix pieds la toiſe: la moyenne deux mille quatre cens cinquante, & la petite deux mille. Il y a des inſtrumens méchaniques apellés *podometres*, avec leſquels on peut ſçavoir combien on fait de pas en marchant, & meſurer les diſtances que l'on veut.

LIÉVRE. Animal fort connu, qui a le poil long, tirant ſur le roux, les oreilles droites & longues, le corps ſouple: il a l'ouie très-ſubtile, & il eſt d'un naturel très-ruſé, quoique timide. Les Liévres des montagnes & des lieux ſecs ſont les meilleurs; mais ils ne ſont pas ſi grands que

ceux des vallées. Les Liévres ont le ventre roux, & les Lévrauts l'ont blanc.

Chaſſe du Liévre. On le chaſſe avec des chiens dans les plaines.

Obſervations à faire dans cette Chaſſe. On doit avoir égard aux changemens de tems & aux ſaiſons. 1o. Quand le tems eſt à la pluie, il ne faut point chercher le Liévre dans le fort, mais plutôt ſur le penchant d'une foſſe, ou ſur des tas de pierres. 2o. Quand il fait beaucoup de vent, ou qu'il fait froid, il ſe tient dans les bois; quand il fait beau, il reſte dans les guérets ou dans les blés. 3o. Dans les mois de Décembre & de Janvier, les Liévres n'ont point de demeure aſſurée, parce qu'étant alors en chaleur, ils courent les uns après les autres dans les champs. Cependant en Hiver, on doit guetter le Liévre dans les petits bois, dans les halliers, dans les blés verds, & toujours à l'abri du vent; quelquefois dans des maſures où il y aura des ronces. Au Printems ils ſe tiennent dans les guerets labourés; en Eté dans les petits buiſſons & dans les genets.

Les Lévrauts & les jeunes Lévriers ne changent point ainſi de lieu, ils reſtent dans les endroits où ils ſont nés, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus plus expérimentés.

On peut chaſſer le Liévre au fuſil, avec un baſſet qu'on fait quêter devant ſoi dans tous les endroits dont on vient de parler, ſelon chaque ſaiſon.

Si on chaſſe avec une meute de chiens; quand ils ont rencontré, il faut tenir la voie du Liévre, & ſuivre les chiens juſqu'à ce qu'ils l'aient lancé, c'eſt-à-dire, fait ſortir de ſon gîte.

Si-tôt que le Liévre eſt parti du gîte, on doit examiner s'il eſt grand ou petit, gris ou blanc, afin de pouvoir le reconnoître en cas de change. Enſuite les Chaſſeurs, une houſſine à la main, battent les haies & les buiſſons où le Liévre pourroit s'être réfugié: celui qui porte le Cor ne doit ſonner que derriére les chiens.

Les meilleurs chiens pour la chaſſe du Liévre ſont les chiens courans, parce qu'ils ont le nez bon & la menée belle, ayant toujours la queue ſur les reins: ils ſont plus dociles aux inſtructions que les autres; les blancs ſont plus eſtimés.

Les marques d'un bon chien courant, ſont d'avoir la tête plus longue que groſſe, le front large, l'œil gros & gai, un épi au milieu du front, le poil gros & long, les oreilles ne paſſent le nez que de quatre doigts au plus, les épaules, ni trop étroites, ni trop larges, une petite marque à la tête qui ne deſcende pas au-deſſous des yeux, les reins ſe courbant en maniére d'arc, le jarret droit, la jambe nerveuſe, le pied petit & ſec, les ongles gros & courts. Ceux qui

n'ont pas le moyen d'avoir des chiens courans se servent de basſets.

On ne doit point chaſſer les Liévres pendant la roſée, car elle rompt l'odorat des chiens quand le vent ſouffle trop fort.

Pour les quêter, on bat de ſa gaule ſur les buiſſons avec les chiens, qu'on nomme par leur nom pour les réjouir.

Auſſi-tôt qu'on a connoiſſance du Pays que le Liévre tient dans ſa fuite, on gagne les devans pour le voir à vûe; & là ſor-huant les chiens, c'eſt-à-dire, leur donnant quelque friandiſe, on rompt les ruſes du Liévre. Quand les chiens ont rencontré, on tient la voie du Liévre, & on le ſuit juſqu'à ce qu'ils l'aient lancé.

Quand on veut faire venir les chiens à ſoi pour les faire entrer dans quelques taillis, on leur crie, *hors*, *à moi theau*: on ſonne du cor un ſon bien long, & ſi l'on eſt à quelque paſſée, on dit *à querci*, *à querci*, *haut*, *il a paſſé ici*: on leur parle comme à la chaſſe du cerf, hors au fornu: car au lieu de crier *thin hillaud*, on dit, *voi-le-ci aller*, & on donne même ſon du cor. Après qu'on a lancé les chiens, on leur laiſſe paſſer cette premiére équipée, puis on les apelle en leur criant, *à moi chiens*, *thin haut*: s'ils ne reviennent pas, on ſonne du cor par mots entrecoupés & le premier ſon du grêle.

Le Liévre étant pris, on l'ôte aux chiens: mais on le leur montre en criant *velle-loo* pluſieurs fois, & on ſonne du grêle: puis on ſonne la mort par trois mots longs comme pour le cerf, & on leur donne la curée, c'eſt-à-dire, que l'on trempe du pain dans le ſang du Liévre après lui avoir ôté la peau, & on le donne aux chiens en ſonnant le grêle; enſuite on leur donne la monée, qui eſt un mélange du ſang de la bête avec du lait, en ſonnant du gros ton.

On les prend encore aux lévriers & à l'affût: d'autres leur tendent pluſieurs piéges, comme lacets & panneaux, & autres piéges dans leſquels ils donnent.

Les Liévres entrent en rut (ce qu'on apelle bouquinage pour ces animaux) aux mois de Décembre & Janvier.

Maniére de prendre les Liévres avec un filet ou panneau.

Ce filet eſt compoſé de trois ou quatre bâtons longs de quatre pieds & gros comme le pouce, pointus par le gros bout, un peu courbés par le petit bout: on doit les piquer en terre un peu panchés. Mettez deux de ces bâtons aux deux bords du chemin, & les autres dans le milieu, ſelon la portée du filet que vous poſerez; ſçavoir, la derniére maille du coin à l'extrémité du bâton, & la derniére maille du milieu ſur le bâton, & l'autre ſur l'autre bout du bâton: enſorte qu'il tienne ſi peu, que le Liévre venant à donner dedans

dans le faſſe tomber. Le filet étant tendu, éloignez-vous de dix ou douze pas, cachez-vous près d'un buiſſon à côté du chemin, & de maniére que le Liévre ne puiſſe pas vous voir. Lorſque le Liévre viendra, retenez votre haleine, autrement il tourneroit d'un autre côté : il avancera, & auſſi-tôt qu'il aura paſſé le lieu où vous ſerez, de l'eſpace d'une toiſe, battez des mains, & il s'enfuira avec viteſſe dans le filet. Lorſque vous l'aurez pris, retendez votre filet. S'il n'y avoit point de buiſſon, ni autre lieu commode pour ſe cacher, il faut monter ſur un arbre. Obſervez qu'il faut toujours tendre le filet dans le lieu où le Liévre & le vent viennent du même côté.

Pour attirer les Liévres à l'affût, tâchez de prendre une haſe qui ſoit en chaleur, tuez-la, coupez-lui la nature, & détrempez-la dans l'huile d'aſpic : lorſque vous ſerez arrivé au lieu de l'affût, frottez la ſemelle de vos ſouliers avec cette huile, marchez enſuite tout autour de l'endroit & ſur l'herbe : les Liévres viendront en foule, & on pourra les tirer facilement.

La chair du Liévre eſt fort bonne à manger & d'un bon ſuc : ſa peau eſt fort bonne contre les rhumatiſmes, mais il la faut apliquer du côté du poil.

Le ſang du Liévre & ſa peau toute ſanglante ſont un remède pour la pierre : ſon caillé, qui eſt une matiére graſſe que l'on trouve au fond de l'eſtomac, eſt bonne dans la dyſenterie, l'épilepſie, & pour hâter les accouchemens : ſa cervelle eſt propre pour fortifier les nerfs & faire percer les dents des enfans : ſon ſang, ſon cœur, ſon poumon & ſon foie réduits en poudre, ſont un bon remède dans le cours de ventre : ſes teſticules & ſes rognons réduits de la même maniére, ont la vertu d'atténuer la pierre des reins, on en donne depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme : enfin ſa graiſſe eſt propre pour faire abouter les abſcès.

Civet de Liévre. Levez les cuiſſes entiéres & les épaules, mettez le reſte par morceaux : lardez-les de gros lard, paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu, faites-les cuire avec bouillon, vin blanc, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, laurier. Fricaſſez le foie, pilez-le, paſſez-le par l'étamine avec un coulis ou un roux de farine & un peu de bouillon. Les Civets de cerf & de ſanglier ſe font de la même maniére.

Lievre ou Levraut rôtis. Dépouillez-les, vuidez-les, rougiſſez-les de leur ſang : faites-les refaire ſur la braiſe, piquez-les de menu lard, & faites-les rôtir à la broche : étant cuits, ſervez-les avec une poivrade, ou à la ſauſſe douce avec ſucre, vin, vinaigre, ſel & poivre.

Ligne de Fond. Filet dormant : elle conſiſte en un cordeau auſſi long que la riviére eſt large, & qu'on arrête par le bout à des arbres ou des piquets : on attache à ce

cordeau trente ou quarante cordelettes qui ont chacune un hameçon enveloppé d'amorce : le poisson voulant l'avaler se trouve pris.

LILAS. (le) Fleur, qui est de plusieurs sortes : le commun a ses tiges menues, ses fleurs petites, disposées à longues grapes, de couleur bleue ou cendrée, & d'une odeur douce. Le Lilas blanc est fort beau : ses feuilles ressemblent à un panache & sont très-odoriférantes. Le bleu a des fleurs coupées en croix qui forment une grape d'un demi-pied. Le Lilas se multiplie de marcottes, & en couchant ses jeunes branches dans la terre au mois de Mars : on en fait de petites allées, on en met dans les carrés des bosquets, & cette fleur fait un bel effet dans les Jardins.

LIMAÇON. Insecte à coquille, qu'on nomme autrement Escargot : car ceux qui sont sans coquille sont rouges ou gris, & s'appellent Limaces. Quoique ces sortes d'insectes soient dommageables aux vignes & aux fruits dans les jardins, & que l'on doive les détruire, autant qu'il est possible, ceux qu'on apelle Escargots ont une vertu réfrigérative & lénitive, salutaire aux nerfs & aux poumons : ils sont fort bons contre le crachement de sang & les affections de la poitrine : on leur attribue encore bien d'autres propriétés.

MANIÈRE d'en détruire une grande partie. Comme ces animaux mangent les fruits, ravagent les fleurs, dévorent les feuilles des plantes les plus rares, il est de la prudence de travailler à les détruire. En voici un moyen bien simple : plantez auprès des arbres & des fleurs que vous chérissez le plus, & de distance en distance, des fichets armés de cartes à jouer : comme on a éprouvé que ces animaux aiment fort à les ronger, sans doute à cause de la colle qui se trouve dans les cartes & qui les attire, on en trouvera une grande quantité derrière ces cartes, & on les tuera facilement, parce qu'ils sont en évidence, au lieu qu'ordinairement ils se cachent dans des trous & dans les endroits les plus touffus où ils se rendent inaccessibles.

LIMANDE. Petit poisson de mer assez semblable aux carrelets : on les accommode comme les soles.

LIMIERS (les) sont des chiens muets qui servent à quêter & à détourner le cerf.

LIMON. Arbre semblable au citronnier, mais les fruits en sont plus gros & plus ronds, leur écorce moins épaisse. L'écorce du Limon réjouit le cœur, résiste au venin & excite la digestion : son suc calme l'ardeur de la fièvre & précipite la bile.

LIMONNADE. Boisson rafraîchissante : on la fait avec le jus de trois citrons bien exprimés sur une pinte d'eau : on y ajoute sept ou huit zestes & un quarteron de sucre.

Lorsque le suc est fondu, on passe le tout à la chausse, & on le fait rafraîchir en lieu frais ou à la glace : deux citrons suffisent quand ils sont gros.

LIMONS. On apelle aussi de ce nom des piéces de charpente qui servent à porter les marches des escaliers, & qui forment la rampe des baluſtrades qui régnent autour.

LIN. Plante portant une graine assez semblable au chenevis, & dont l'écorce sert à faire du fil pour la toile la plus fine. Cette plante est haute d'environ trois pieds : ses feuilles sont triangulaires, & ses fleurs bleues : quand celles-ci sont tombées, on voit paroître de petites têtes où est la graine de Lin.

La culture du Lin doit marcher immédiatement après celle des grains. Le Lin fournit à une consommation intérieure qui seroit immense, même en la réduisant à la fabrication du linge, & qui procure à la Nation une infinité de choses de nécessité ou de commodité, outre qu'il entre dans quantité de petites étoffes.

On seme le Lin au mois de Mars, & il fleurit au mois de Juin. Ce doit être dans des terres grasses, mais point trop humides : au reste, il épuise beaucoup les terres, & on n'en doit resſemer dans la même, qu'après deux ans de repos : on doit le semer plus clair que le chanvre, après avoir bien nettoyé la terre de toutes racines & herbes : ensuite herſer la terre & y passer le rouleau pour l'affiſſer : la sarcler au mois de Mai, & arracher la mauvaise herbe qui s'entortille autour de sa tige, on l'apelle goutte de Lin. Le Lin a grand besoin de petites pluies chaudes, car il dégénére. Il faut ramer le Lin de bonne heure, & l'arracher quand il est près de sa maturité. Etant cueilli & aporté à la maiſon, on sépare la graine d'avec la tige avec un peigne de fer qu'on apelle *Drege*.

Le Lin est de deux sortes : 1°. le têtard, qui est bas & a beaucoup de têtes : on le seme à la fin de Mars, & on le cueille dès le mois de Juin : 2°. le grand Lin, qui est plus haut & a moins de branches. On cueille celui-ci quand il jaunit : on le laisse sécher au soleil pendant sept ou huit jours : on le bat dès qu'il est sec, pour avoir au plutôt la graine : ensuite on le rouit seulement trois ou quatre jours : on le peigne comme le chanvre. Le Lin court est celui qui fait le plus beau fil.

La graine de Lin sert à faire de l'huile à brûler, & elle sert pour plusieurs sortes de remédes.

Culture du Lin, ſelon la méthode des Hollandois.

La meilleure terre pour le Lin, doit être grasse & un peu humide : la graine qu'il y produit est excellente, & les tiges en sont fort belles. Avant d'ensemencer la terre, on doit

la préparer : 1°. par des engrais, tels que le fumier vieux, la marne, la chaux, les curures des mares, les rognures de cornes : 2°. par les labours, ils doivent être au nombre de trois ou quatre, enſuite la ſſer la terre en jachére pendant tout un Eté : 3°. par la diſpoſition du terrein, c'eſt-à-dire, qu'on le diviſe en planches fort unies, de cinquante à ſoixante pieds de large, & ſéparées par de petits foſſés de deux ou trois pieds de profondeur, ſur un pied & demi de largeur. Le ſol étant ainſi préparé, on doit faire choix de la graine qu'on veut ſemer : la meilleure eſt courte, rondelette, ferme, huileuſe, lourde, d'un brun clair : miſe dans un verre d'eau, elle va au fond en peu de tems : jettée dans le feu, elle doit s'enflammer & petiller ſur les charbons, c'eſt une marque qu'elle eſt fort huileuſe. Pour avoir toujours de bonne graine, il faut ſemer, dans une terre forte, de la graine recueillie dans une terre plus forte : à l'égard de la quantité, on doit en jetter dans le champ une moindre que celle qu'il eſt en état de porter : c'eſt le moyen que toutes les graines profitent, & d'avoir de belles tiges. Une terre forte peut porter une plus grande quantité de ſemence, ſans que les fruits qu'elle produira ſoient moindres en qualité : il n'en eſt pas de même d'une terre moins forte. On doit ſemer le Lin par un tems ſec & doux, & dès le mois de Mars, quand il fait beau : en le ſemant ainſi, il ſera mûr à la fin de Juin, & après la récolte on peut ſemer des navets qui viendront fort bien. Le Semeur doit ſuivre le ſillon en ligne directe, & jetter la graine avec la main droite, & ſemer de la main gauche lorſqu'il revient ſur ſes pas : enſorte que le grain ſoit répandu également. Quelques jours après on recouvre la ſemence avec la herſe, & on y paſſe le cylindre. On ſarcle le Lin lorſqu'il a deux pouces de haut, & on continue juſqu'à ce qu'il y en ait cinq.

Lorſqu'on l'arrache, & par un tems ſec, on le couche à terre ſur le champ, par groſſes poignées l'une ſur l'autre, à la hauteur d'un pied, pour qu'il ſéche. Lorſque la ſaiſon eſt favorable, il eſt ſuffiſamment ſec en douze ou quatorze jours : autrement on l'y laiſſe, par petits tas, pendant dix-huit ou vingt jours. En Hollande on égréne le Lin auſſi-tôt qu'il revient du champ, & on livre la plante à l'Ouvrier auſſi-tôt qu'on a cueilli la graine.

On vend le Lin tout roui & façonné à la botte, ou au cent de bottes, pour faire des toiles : le meilleur eſt luiſant, doux, liant & fort.

La ſemence du Lin eſt d'un grand uſage en Médecine : la meilleure eſt groſſe, bien nourrie ; elle eſt propre pour réſoudre, amollir & adoucir ; on l'emploie dans la toux, la pleuréſie, la phtiſie : on en met dans les tiſanes pour la pierre, la gravelle, la colique néphrétique.

L'huile qu'on tire de cette semence par expression, a les mêmes vertus, (& sur-tout dans la toux, dans la péripneumonie.) Elle est fort bonne en lavement dans les resserremens & durcetés opiniâtres du ventre, dans la colique du *Miserere*.

LINGE. Blanchissage du Linge. On a remarqué, depuis long-tems, que la façon usitée de blanchir le Linge dans une grande partie de la France, sur-tout à Paris, & aux environs, va visiblement à sa destruction, & fait qu'il dure si peu. Il n'est pas étonnant, en effet, que le meilleur Linge ne puisse résister long-tems aux coups de battoirs dont on l'assomme sur des pierres, souvent gersées & cavées, qui le déchirent, ni aux effets que produisent sur de la toile, des lessives chargées de cendres, souvent de salines, quelquefois de soude, & même de chaux.

Cependant il y a toute aparence qu'on suivra toujours cette mauvaise méthode. Mais comme dans l'économie d'une famille nombreuse, le Linge n'est pas un objet de peu d'importance, nous avons cru devoir exposer ici la façon dont on le blanchit en Hollande, d'autant plus qu'elle est fort praticable à la campagne.

Dans ce Pays, la blanchisseuse, après avoir ramassé son Linge, le prend piéce à piéce, l'empâte en différens endroits de savon noir; elle le met dans un cuvier, qui n'a point d'égout comme les nôtres, & le couvre d'un gros drap: ensuite elle verse par-dessus ce drap, qu'on apelle cendrier, toute l'eau bouillante d'une chaudiére, dans laquelle on a mis des cendres, lesquelles sont arrêtées par ce gros drap: on proportionne la quantité d'eau à celui du Linge. Cela fait, la blanchisseuse couvre le cuvier, & laisse son Linge dans cet état, l'espace de six heures au moins: ensuite elle le retire & le savonne à la main, comme on fait du linge: elle le rince: puis l'envoie au blecke: on apelle ainsi un pré fermé de haies, & traversé d'un ou plusieurs canaux, profonds de quatre pieds. On étend le Linge sur l'herbe, le long des canaux, & on l'arrose avec une pelle à eau pendant deux ou trois jours, à mesure qu'il seche. Lorsqu'il est suffisamment blanc, on le met au bleu, on le porte à la maison, & la Blanchisseuse le met secher à mesure qu'elle veut le repasser.

Il est constant qu'à la campagne bien des gens, qui ont quelques eaux courantes, pourroient à peu de frais se former une espéce de blecke, où ils feroient blanchir leur Linge d'une maniére qui le rendroit infiniment plus blanc, & qui le conserveroit bien plus long-tems que par la maniére ordinaire.

LINIMENT, (le) ou Onction, est un remède d'une consistance moyenne entre l'huile & l'onguent: il se com-

poſe d'huile, de beurre, de graiſſe, de moëlle, d'onguent & de poudre.

LINOTTE. Oiſeau fort connu par ſon chant. Le mâle des Linottes chante merveilleuſement, ſur-tout ceux qu'on a pris dans les vignes tout élevés. Ils aprennent facilement les airs qu'on leur montre ſur le flageolet. On les connoît, en ce qu'ils ont l'aîle plus blanche, & les plumes près de la tête & de l'eſtomac rouges à leur extrêmité : on les éléve avec de la navette trempée dans du lait, juſqu'à ce qu'ils mangent ſeuls : enſuite on la leur donne toute ſéche. Lorſque la Linotte vient en langueur, il faut lui donner, de deux jours l'un, du chénevis, pour la réchauffer & l'engraiſſer, & lui mettre un peu de ſucre dans ſon eau. On purge les Linottes de la même maniére que les Serins. On trouve les nids des Linottes dans les foſſes de vignes, dans des buis & des lauriers.

LINTEAUX, (les) ſont les travers que l'on met au-deſſus des portes & des fenêtres.

LIQUEUR. On apelle ainſi toute matiére fluide qui a beſoin d'être contenue dans quelque vaiſſeau : telle eſt l'eau, le vin, l'huile, & une infinité d'autres matiéres. On donne plus particuliérement le nom de Liqueur aux matiéres qu'on diſtille, comme l'eau-de-vie, l'eau de la Reine de Hongrie, le cédrat, le parfait-amour, en un mot, toutes les eaux à qui on donne le nom des ſubſtances, fleurs ou ſimples dont elles ſont compoſées. On trouvera dans ce Dictionnaire la maniére dont ſont faites les Liqueurs le plus d'uſage.

Diverſes recettes pour donner la couleur ou teinture qu'on veut aux Liqueurs.

1°. Pour faire le rouge cramoiſi : Prenez pour colorer, par éxemple, ſix pintes de Liqueur en rouge cramoiſi, trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun d'Angleterre : pilez-les en poudre la plus déliée qu'il ſe pourra, puis verſez dans le mortier environ la moitié de trois poiſſons d'eau bouillante, remuez promptement les drogues, & jettez ce mélange dans votre Liqueur, qui doit être aſſaiſonnée de tout ce qu'il faut : rincez le mortier avec l'autre moitié de votre eau, & jettez ce reſte dans la Liqueur.

Pour le véritable rouge écarlate, prenez deux gros de vermillon ou kermés, demi-gros d'alun, & demi-gros de crême de tartre, & l'employez de la même façon que ci-deſſus.

2°. Pour donner la couleur jaune, choiſiſſez les fleurs les plus épanouies de la giroflée jaune : ne prenez que les fleurs les plus jaunes : mettez-les dans un pot rempli d'eau, & faites-en une infuſion ſur un feu modéré de charbon, couvert de cendre. Ajoutez cette infuſion au ſyrop que vous aurez fait pour votre Liqueur.

3o. Pour la couleur violette, ſervez-vous des tablettes de Tourneſol, ou Héliotrope, leſquelles ſont faites avec la ſemence de cette fleur. Pilez de ces tablettes dans un mortier : réduiſez-les en poudre déliée ; mettez cette poudre dans l'eau bouillante : remuez ce mélange, & le verſez doucement dans votre Liqueur, mais avant de paſſer celle-ci à la chauſſe.

4o. Pour la couleur bleue, on ſe ſert d'une infuſion des fleurs de cette couleur, mais ſans odeur & d'un tiſſu délié. La Jacinthe, par éxemple, donne un bleu céleſte. Car le moyen le plus ſimple d'extraire les teintures des fleurs, eſt de détacher les feuilles colorées, de les mettre dans un vaſe ou pot, dans lequel on verſe de l'eau, & que l'on met ſur un feu modéré. Cette infuſion extrait promptement la couleur, & ne laiſſe aux fleurs qu'une certaine blancheur terne.

Toutes les Liqueurs qu'on apelle Eau, ſont naturellement blanches, & le ſeroient toujours, ſi on n'y ſupléoit en leur donnant l'agrément des couleurs.

LIQUIDATION des fruits, c'eſt l'évaluation qu'on en fait à certaine ſomme de deniers, & l'eſtimation de ce qu'ils valoient au tems qu'ils ont été perçus. Elle a lieu, lorſque le poſſeſſeur d'un héritage eſt condamné à la reſtitution des fruits : car après avoir délivré en eſpéces ceux de la derniére année, on fait la Liquidation de ceux des années précédentes. Cette Liquidation regarde, ou la quantité de fruits, ou leur valeur : en cas de conteſtation, on fait preuve de l'un & de l'autre, & le Juge nomme un Commiſſaire par-devant qui la Liquidation eſt faite : on fait aſſigner celui qui eſt condamné, à l'effet de repreſenter les comptes & baux à ferme dont il s'agit, donner par déclaration les frais des labours, ſemences & récoltes de ce qu'il a fait valoir par ſes mains, & de la quantité de fruits qu'il a perçus. Si les Parties conviennent ſur la quantité des fruits, celui qui eſt condamné doit payer le ſurplus dans un mois ; s'il y a conteſtation ſur la déclaration des fruits, le Juge ordonne qu'il ſera fait preuve reſpectivement, tant par écrit que par témoins de ladite quantité. A l'égard du prix & de la valeur des fruits, la Liquidation & la preuve de leur valeur s'en fait par les Regiſtres des gros fruits du Greffe plus prochain, & dans lequel les Marchands de blé & autres gros fruits ſont obligés de faire leur raport chaque ſemaine de la valeur & eſtimation commune des fruits : c'eſt la diſpoſition de l'Ordonnance de 1667.

Mais cette eſtimation de fruits par les extraits des Regiſtres, n'a pas lieu lorſque celui qui eſt condamné a affermé l'héritage pendant le tems de ſa jouiſſance ; on l'oblige ſeulement de repreſenter les baux à ferme qu'il a faits des

héritages, & sur ces baux on fait la Liquidation des fruits qu'il est obligé de restituer. A l'égard des labours, semences, & frais de récolte, l'estimation en doit être faite par Experts.

LIS. (le) Fleur qui est communément d'un blanc de lait. Le Lis est une Plante bulbeuse, qui est de différentes couleurs & espéces : outre les blancs, il y en a de pourprés, de rouge vermeil, de panachés, d'orangés. Les uns & les autres se multiplient en divisant leurs racines : ils fleurissent au mois de Mai, sur des tiges de trois pieds de haut. Ils demandent une terre bonne & legére, peu de soleil. Cette fleur est d'un grand ornement dans les plate-bandes des Jardins.

LISETTE, ou Coupe-bourgeon, petit insecte grisâtre, fort nuisible aux jets des arbres fruitiers, dans les mois de Mai & de Juin : ils broutent les boutons de la vigne, & font périr les greffes des pêchers & abricotiers.

Pour garantir de ces insectes les jeunes greffes ou les jets, il faut les envelopper dans des petits sacs de papier, liés avec un fil.

LISIÉRES. (Arbres des) On apelle ainsi ceux qui sont sur les extrêmités des forêts : on n'y doit jamais toucher.

LITHARGE. Composé du plomb & des impuretés du cuivre : on apelle Litharge d'or, celle qui est d'un jaune tirant sur le rouge : elle est d'usage dans les remédes ; elle donne la consistance à plusieurs emplâtres : elle déterge, remplit les cavités, & fait venir les chairs.

LITRON. Petite mesure ronde, destinée à mesurer les graines, comme lentilles, pois, féves.

LIVRE (la) est une sorte de poids. La Livre de Paris est de seize onces ; celle de Lyon, & de plusieurs autres Villes, n'est que de quatorze : on la divise de deux maniéres, la premiére en demi-Livre, la demi-Livre en deux quarterons, le quarteron en deux demi-quarts, le demi-quart en deux onces, l'once en deux demi-onces. La seconde, en deux marcs : le marc en huit onces : l'once en huit gros : le gros en trois deniers : le denier en vingt-quatre grains, dont chacun pese un grain de blé. *Voyez* Poids.

La Livre de Médecine & de Pharmacie n'est que de douze onces : les Médecins la désignent par ce caractére lb. j. la demi-Livre lb. ß. deux Livres lb. ij. Ainsi du reste. Le quarteron est composé de trois onces : il est désigné ainsi : 4 tar. j. Le demi-quarteron, ainsi : 4 tar. ß. Il faut remarquer que l'once de la Livre du poids de Médecine est égale à celle du Poids marchand : on la désigne ainsi : ℥, la demi-once ainsi : ℥ ß. & l'once & demie ℥ j. ß. La dragme ou gros ainsi : ʒ j. c'est une espéce de 3 de chiffre, parce qu'elle est composée de trois scrupules. La demi-dragme, ainsi, ʒ ß & la dragme & demie : ʒ j. ß. Le scrupule ℈ j. Le grain, gr. j.

LOCHE. Petit poiſſon de riviére, gros comme un Eperlan ; on le trouve dans les petites riviéres & dans les ruiſſeaux. Ce poiſſon ſe plaît dans la bourbe : on le pêche avec des filets, dont les mailles ſont étroites ; le tems de le pêcher eſt dans le mois d'Avril & de Mai. Ce poiſſon eſt d'un goût délicat.

LODS ET VENTES. On apelle ainſi le droit qui eſt dû au Seigneur Cenſier ſur le prix de la Vente de l'héritage roturier. Les Lods ſont en fait de roture, ce qu'on apelle quint & requint en fait de biens nobles. Non-ſeulement on paye les Lods & Ventes pour la vente de l'héritage ; mais on les paye encore pour l'échange de ce fonds contre des rentes conſtituées à prix d'argent ou d'échange, & pour tout ce qui équivaut à la Vente, mais non pour échanges d'héritages contre d'autres héritages.

Le droit de Vente, ſelon la coutume de Paris, eſt de douze deniers ; un denier, c'eſt-à-dire la douziéme partie du prix de la Vente ; deſorte que ſi l'héritage eſt vendu douze mille livres, le prix des Ventes eſt mille livres. Au reſte, dans la plûpart des coutumes, les droits ſont différens. Dans la plûpart, les Seigneurs peuvent obliger ceux qui ont des héritages dans leur Cenſive, de leur communiquer les titres de leur acquiſition, pour ſçavoir s'il eſt dû des droits, & à quoi ils montent : en quelques lieux, on ne paye que demi-Lods. Dans la Coutume de Paris, l'Acquéreur doit les Ventes. Les Chevaliers des Ordres du Roi, les Conſeillers au Parlement de Paris, les Maîtres des Comptes & Secrétaires du Roi, ſont éxempts des Lods & Ventes dans les héritages qu'ils achetent.

On ne doit point affermer les Lods & Ventes, ni les autres Droits ſeigneuriaux, ni les Cenſives, ni les Corvées : car ces droits étant caſuels en partie, & toujours de difficile recouvrement, les Fermiers les évaluent ordinairement ſur le pied du produit de la moindre année, & n'en offrent que la moitié ; deſorte que ſi une terre produit en droits ſeigneuriaux quinze cens livres, à deux mille livres par an, le Fermier ne les paſſe que ſur le pied de ſix cens livres dans ſa ferme : indépendamment de ce préjudice que ſouffre le Seigneur, il n'eſt plus le maître d'accorder des remiſes à qui il lui plaît, & le Fermier ne ſonge qu'à recevoir, ſans s'embarraſſer d'éxaminer le droit. C'eſt le Régiſſeur d'une terre qui doit être chargé de lever ces ſortes de droits ; mais pour cela il doit avoir un Terrier en régle. *Voyez.* Papier terrier.

LOIR. Rat ſauvage, plus griſâtre que les domeſtiques & d'un poil plus long. On croit qu'ils dorment tout l'Hiver. Ces animaux ſont beaucoup de dommage aux fruits des Jardins, ſur-tout à ceux qui ſont expoſés le long des murs.

On leur fait la guerre avec différens piéges auxquels on les prend : celui qu'on apelle arbalete eſt un des meilleurs.

LOOC. Reméde liquide, mais d'une conſiſtance plus épaiſſe que le ſyrop, compoſé de poudres, d'huiles, de ſyrop : il eſt pour la poitrine.

LOTION. Reméde qui tient le milieu entre la fomentation & le bain. Il y en a qui ſe font avec des médicamens rafraîchiſſans, d'autres avec des calmans, d'autres pour faire mourir la vermine, d'autres pour guérir les maladies de la peau & laver les ulcéres.

LOTTE. (la) Poiſſon de lacs & de riviéres : elle eſt fort commune dans la Champagne : elle eſt plus plate & plus bigarrée que l'anguille : on en eſtime le foie. Ce poiſſon ne ſe tranſporte pas hors du pays ; ſes œufs purgent avec violence, comme font auſſi ceux du brochet & du barbeau.

LOUP. (le) Animal ſauvage, aprochant de la figure d'un gros chien : il a les yeux bleus & étincelans, la gueule grande, les dents aiguës, rondes & ſerrées, le cou fort court. Le Loup eſt fort carnaſſier & fort dommageable aux beſtiaux : il eſt très-ruſé & méfiant. Les Loups ſe tiennent ordinairement dans le fond des forêts ; mais dans le Printems & dans l'Eté, ils viennent dès le matin aux champs pour épier le bétail. On les trouve auſſi quelquefois dans des buiſſons au milieu de la campagne, en certains jours, ou en tems de neige.

La ſaiſon de chaſſer les Loups, eſt en Octobre, Novembre, Décembre & Janvier : ils ſont alors dans les grands forts & dans les buiſſons. On les chaſſe avec des chiens courans & des levriers choiſis exprès, qui les prennent à force, ſoit dans les bois, ſoit dans les campagnes. Si c'eſt dans les bois, on commence par l'aller détourner avec le limier : quand on a trouvé la bête, on jette ſes briſées, puis on prend les devans, après quoi on le lance.

Les termes dont on ſe ſert pour chaſſer le Loup, ſont : *Vallecy*, *allé*. Quand on veut joindre les vieux chiens, on crie : *harlou, mes belots, harlou* ; puis on ſonne pour chiens. Pour remettre les chiens ſur les voies, on leur dit : *Tirez, chien* ; & lorſqu'on eſt proche, on crie : *Harou, mes belots, vali chiens, vali, & s'en va, chiens, s'en va.*

Maniére de prendre les Loups.

Lorſque vous aurez reconnu le lieu où il paſſe, ce qui doit être dans des chemins écartés, faites-y une foſſe de douze pieds de long & profonde de huit ou neuf, plus large au fond qu'au haut ; pratiquez-y une trape par-deſſus avec un chaſſis de bois.

On prend encore les Loups avec des piéges, apellés Traquenards, & que l'on vend chez les Quincaillers ; on

doit prendre toujours les plus forts, & les tendre autour de quelque charogne, sur-tout le soir.

Manière de se défaire des Loups à coups de fusil.

Ayez un chat, écorchez-le, vuidez-le, faites-le rôtir dans un four, puis frottez-le de miel. Pendant qu'il est chaud, traînez-le dans des endroits où vous sçavez qu'il y a des Loups. Attachez-le au pied de quelque arbre, ou buisson, mettez vous à l'affût à quelques pas de là. Ces animaux attirés par cette odeur, suivent les traces du chat, & vous les tirez dès que l'occasion se presente.

Cette chasse est encore plus sûre la nuit au clair de Lune, & si on est deux; ou bien, lorsque la terre est couverte de neige, & que l'on a découvert des taniéres de Loups, on attache à une corde le ventricule d'un bouc, & on le traîne depuis la taniére qu'on a trouvée, jusqu'à un arbre où l'on est posté commodément, ou même jusqu'au-dessous de la fenêtre d'une maison, & on les tire.

Les dents de Loup servent pour faire des hochets d'enfans, & à polir les ouvrages des Relieurs & Doreurs: la peau sert à faire des manchons & des fourrures.

Les Loups sont en rut à la fin de Décembre, & au commencement de Janvier.

LOUPE. Tumeur, dont la matiére est contenue comme dans une bourse. Remède. Faites cuire du son dans de l'urine & du vieux beurre salé: apliquez le tout en cataplasme sur la Loupe pendant vingt-quatre heures, en gardant le lit. Le lendemain pilez de la verveine, mettez-en sur une serviette en trois doubles pour couvrir la Loupe, & réitérez tous les jours.

L'herbe d'angélique sauvage, ou de petites marguerites des champs, comme aussi celle de poirée, broyée & apliquée chacune séparément, sont fort propres pour guérir une Loupe. Si la Loupe est invétérée, il faut l'ouvrir avec la lancette, & y apliquer une plaque de plomb trouée & frottée de mercure, & l'y laisser jusqu'à guérison.

LOUPS des jambes. Espéce de maladie qui vient aux jambes: c'est une tumeur ou ulcére chancreux.

Remède. Lavez les Loups, chancres & fistules avec du jus d'herbe à Robert: mettez ensuite dans la plaie de la poudre de corne de cerf brûlée; mettez par-dessus cette poudre le jus & le marc de l'herbe à Robert, & réitérez soir & matin. Ou faites une emplâtre avec du tartre de vin blanc en poudre détrempée avec le jus d'herbe à Robert, qui est une herbe que l'on trouve souvent attachée aux vieilles murailles, à l'ombre. Ou prenez une once de térébenthine, un jaune d'œuf, mêlez-les avec un peu de cire neuve, & faites-en un onguent pour apliquer sur les Loups.

LOUTRE. Animal amphibie, gros à peu près comme un renard. Il a quatre pieds, est couvert de gros poil couleur de châtaigne : sa tête ressemble un peu à celle d'un chien : il se tient près des lacs & des étangs dans les crônes : il fait un grand dégât des poissons qu'il dévore. On fait des manchons de sa peau, & de son poil on fait des chapeaux : sa chair est dure & tenace. On les prend sur les bords des rivières & des grands étangs avec des traquenards.

LUETTE enflammée. Mêlez une once de miel rosat avec six onces d'eau de plantain, faites-en un gargarisme chaud, le matin, à midi & au soir.

Gargarisez-vous avec une décoction de pissenlit, pilez de la rue de muraille, & appliquez-la en dehors en cataplasme.

Si la Luette est tombée, portez-y dessus, avec le manche d'une cuiller, de la poudre de noix de cyprès ou de poivre.

LUNATIQUE. (Cheval lunatique) On apelle ainsi un cheval qui a une fluxion sur les yeux, laquelle paroît en un tems de lune, & ordinairement dans le décours. Le tonnerre & les éclairs peuvent rendre les Chevaux lunatiques.

Les yeux de couleur de feuille morte, ou rougeâtres, comme si l'œil étoit plein d'eau sanglante, sont la marque assurée que le cheval est Lunatique. Il est vrai que l'œil ne paroît tel que dans le tems de la fluxion, & alors le cheval ne voit point de cet œil. Mais quoique la fluxion n'y soit pas actuellement, l'œil atteint est toujours plus petit que l'autre, la vitre en est trouble, & le fond de l'œil noir & brun.

1°. On ne doit jamais saigner un cheval Lunatique, ni lui donner aucune sorte de grain pendant qu'il a la fluxion ; mais le nourrir de foin, de paille & de son mouillé.

2°. On peut lui barrer la veine au larmier, c'est-à-dire, qu'on ouvre le cuir sur la veine : on la détache avec la corne du chamois, on la lie sans la faire saigner ni la couper : on détourne par-là l'abondance de sang qui se porte à l'œil par cette veine, qui l'échauffe en le nourrissant trop. Mais cette opération ne doit se faire que hors du tems de la fluxion.

3°. On doit mettre deux fois le jour pendant la fluxion avec une plume, deux gouttes seulement d'huile de Saturne sur les yeux du cheval, & on pourra le conserver long-tems.

4°. Lorsque la fluxion est passée entiérement, on doit purger le cheval avec deux onces d'aloës fin, agaric, demi-once, & de la coloquinte préparée, trois dragmes. Mettez ces drogues en poudre, mêlez-les avec des feuilles de bétoine pilée, & une livre de beurre frais : faites-en des pilules grosses comme une petite pomme ; faites-en avaler

avec une chopine de vin. Ou bien, purgez-le avec quatre onces d'aloës en poudre, arrosées d'une infusion de roses pâles par trois fois, & mises sécher pour en faire des pilules : ou bien, on barre les deux veines du cou, qu'on apelle jugulaires. Les chevaux Lunatiques finissent par devenir aveugles.

LUNE. Le decours, ou la pleine Lune n'influe en rien dans les travaux des champs ni des jardins ; & c'est un vieux préjugé des payſans, qu'il faut semer, planter, enter, dans la pleine Lune ou le decours. Je vous réponds d'un succès égal de vos semences, dit M. de la *Quintinie*, pourvu que votre terre soit bonne, bien préparée, que vos plantes & vos semences ne soient point défectueuses, & que la saison ne s'y oppose pas. Le premier jour & le dernier de la Lune sont égaux à cet égard.

LUPINS. Espéce de pois sauvage qui vient sur une seule tige, dont les fleurs sont d'un blanc pâle ; ses gousses sont un peu longues, & renferment cinq ou six grains ronds, & d'un goût fort amer. Les Lupins viennent fort bien dans les terres séches & sablonneuses : on les séme en Mars après un leger labour ; ils mûrissent vers le mois d'Octobre. Ils n'ont pas besoin d'être sarclés, ni beaucoup couverts de terre. Les Lupins servent pour la nourriture des bœufs, des chevaux, mais on doit les tremper dans l'eau pour leur faire perdre leur amertume. On se sert aussi de ce légume pour manger comme des autres : on en peut faire du pain dans les disettes. Le fourrage des Lupins sert pour les bestiaux.

LUSTRER, donner du lustre à l'argenterie. Moyen de bien nettoyer de l'argenterie, comme flambeaux, chandeliers, plats, saliéres, cuillers, fourchettes, & de leur donner du lustre. Il faut d'abord avoir trois plats de terre ou fayance : mettez dans le premier environ quatre onces de savon blanc rapé, & la valeur d'une chopine d'eau chaude : dans le second, une demi-livre de mie de pain, la valeur d'un demi-setier de lie de vin, & de l'eau chaude dans la même quantité : dans le troisiéme, une once de cendre gravelée, avec égale quantité d'eau. Ensuite il faut tremper une brosse de poil dans le plat où est le pain & la lie, puis dans celui où est la cendre gravelée, & enfin dans l'eau de savon. Brossez-en l'argenterie trempée dans l'eau chaude, & essuyez-la avec un linge bien sec.

LUT, terme de Chymie. C'est un enduit que l'on met autour des vaisseaux de verre, afin qu'ils résistent à la violence du feu : il doit être de terre à Potier. Le Lut pour les fourneaux, doit être de la terre grasse qu'on emploie à la construction des fours de Boulangers, de fiente de cheval, & de sable de riviére ; on se sert de la colle de poisson pour toutes les bouteilles.

LUZERNE. Plante de pré, dont la tige eſt plus haute que celle du ſainfoin, car elle a deux pieds : ſa fleur eſt couleur de pourpre, & la graine jaune & menue : on doit ſemer la Luzerne dans une terre plutôt legére que forte, qui ſoit expoſée au Midi, bien unie, & où il n'y ait aucun ombrage. On fait à la terre les mêmes préparations que pour les prés. Lorſqu'il eſt néceſſaire d'améliorer le fond par des fumiers, on n'en doit mettre que de bien conſommé, & l'enterrer dans le champ un mois avant de ſemer. La Luzerne ne réuſſit bien en France que dans la partie méridionale.

Pour un arpent il faut vingt livres de graine de Luzerne : on la ſéme à la mi-Mars, aſſez dru, mais avec les trois doigts ſeulement, dans les pays fort humides, on y mêle trois fois autant de veſce ; ce mêlange la garantit de l'ardeur du ſoleil qui la feroit périr : il la faut ſarcler de tems en tems. On doit environner de bonnes haies le champ de Luzerne, pour qu'aucuns beſtiaux n'y puiſſent entrer.

Ce n'eſt qu'à la ſeconde, & même à la troiſiéme année qu'on peut avoir une ample moiſſon de Luzerne : c'eſt alors qu'elle a toute ſa hauteur, & on peut la faucher juſqu'à quatre & cinq fois l'année ; mais la premiére on ne doit la faucher qu'une fois, & deux fois la ſeconde. Le tems de ſa maturité eſt lorſqu'elle eſt en fleur : on doit choiſir un beau ſoleil pour la couper, afin qu'elle ſéche facilement, & la tourner & retourner ſouvent, de peur qu'elle ne s'échauffe. Pour en recueillir la graine, on doit attendre que la plante ſoit dans ſa force, c'eſt-à-dire, à ſa troiſiéme année, & que ce ſoit ſa troiſiéme herbe : & lorſqu'elle eſt bien venue à graine, ce qu'on connoît par les gouſſes lorſqu'elles ſont jaunes, on coupe legérement avec des faucilles les ſommets des tiges : on les étend ſur un drap, on les laiſſe ſécher, puis on les bat & on les vanne : & auſſi-tôt après, on doit faucher l'herbe dont on a coupé les tiges. Un champ de Luzerne dure juſqu'à huit, dix & douze ans. La Luzerne engraiſſe en fort peu de tems les beſtiaux, quand on leur en donne, & que c'eſt l'herbe de la premiére faucnaiſon ; mais on doit y mêler moitié de paille, car elle les feroit crever par ſon trop de ſubſtance. Elle peut tenir lieu d'avoine & de foin aux chevaux : c'eſt un excellent fourrage pour ces animaux : on peut leur en donner alternativement avec du foin, on peut même leur ſuprimer l'avoine, en y ſubſtituant de la Luzerne cultivée, par-là on ſeroit diſpenſé d'enſemencer en avoine une grande étendue de terre.

Les beſtiaux aiment mieux la Luzerne que toutes les autres ſortes de foins.

Autre maniére de cultiver la Luzerne ſelon la nouvelle méthode.

Elle conſiſte à tranſplanter la Luzerne ſur les planches

que l'on a établies avec la charrue : ces planches ſont d'environ trois pieds de largeur, compris celle de la plate-bande : mais il faut, 1°. avant cela exhauſſer & bomber le ſommet des planches autant qu'on pourra : 2°. ſemer la Luzerne au Printems & en bonne terre : 3°. la tranſplanter en Septembre, & dans un tems humide ou diſpoſé à la pluie, afin que les plantes pouſſent de nouvelles racines avant l'Hiver ; & ſi l'on ne peut faire cette tranſplantation qu'au Printems, la récolte ne ſera pas ſi bonne à beaucoup près : 4°. afin que les plants reprennent, les tenir dans l'eau auſſitôt qu'ils ſont arrachés : 5°. les planter avec un plantoir, comme on plante les laitues, & à la profondeur de trois ou quatre pouces : on fait pour cela un ſillon en droite ligne : 6°. ſarcler les Luzernes avec ſoin : 7°. cultiver la terre des plate-bandes avec le cultivateur ſimple, dont on donne un trait de chaque côté du ſillon du milieu de la plate-bande : 8°. ſe ſervir du cultivateur à verſoir au ſecond labour, & que l'on paſſe dans le milieu de la plate-bande au défaut du cultivateur : on peut faire les mêmes cultures avec la charrue ordinaire, on peut réitérer ſouvent ces cultures, comme une fois le mois pendant que la Luzerne pouſſe : 9°. couper la Luzerne dès que quelques plantes auront des fleurs épanouies : en cet état le fourrage eſt excellent : 10°. faner la Luzerne promptement en la remuant ſouvent, & la laiſſer le moins qu'on peut expoſée au ſoleil : 11°. ne la mettre dans les greniers que lorſqu'elle eſt ſéche, & n'en donner beaucoup aux beſtiaux, que quand ils y ſont accoutumés.

Fin du Tome premier.